



PÂTE EN CROÛTE 2017

Pour un moule à pâté en croûte à charnière :

Pâte :

250g farine T.55 – 125g maïzena – 2 càc rases de sel – 250g beurre froid – 1 jaune d'oeuf –

Tamiser la farine, la maïzena. Ajouter le sel. Couper le beurre en petits cubes, le mélanger du bout des doigts afin d'obtenir du sable grossier. Ajouter le jaune d'oeuf et 2 càs d'eau froide. Pétrir jusqu'à mélange homogène. Filmer en l'aplatissant. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Farce :

400g poitrine de porc fraîche – 150g foie gras de canard mi-cuit – 400g blancs de poulet – 100g foies de volaille – 100g champignons de Paris – 4cl crème fleurette – 2 œufs – 50cl jus de volaille – 40g gélatine en feuilles – 1 échalote – sel – poivre – cognac –

1er jour : hacher la gorge pas trop finement. Couper le foie gras et les blancs de poulet en dés d'1cm.

Dans une boîte hermétique, placer la poitrine de porc hachée, les dés de poulet avec 20g sel (4càc), 4g poivre (1càc), 2g sucre (1/2càc) et un bouchon de cognac.. Fermer la boîte et placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Dans une autre boîte placer les dés de foie gras et entreposer au réfrigérateur.

2ème jour : saisir les foies de volaille au beurre 30 secondes de chaque côté. Retirer et réserver sur du papier absorbant. Dans la même poêle saisir 1 minute les champignons. Saler, poivrer. Incorporer l'échalote émincée et le persil haché. Couper en gros morceaux les champignons.

Dans un grand saladier mélanger à la main la farce, le foie gras, la volaille, les champignons, les foies de volaille, les œufs, la crème et 2,5cl de jus de volaille.

Préchauffer le four à 170°.

Etaler la pâte (P.Chevallot) sur le plan de travail fariné. Former un rectangle de 35X25cm. Beurrer le moule. Placer la pâte dans le moule. Couper à 2cms du bord tout autour (au dessus). Remplir avec la farce. Découper dans le reste de pâte un rectangle de 2cm de plus que la dimension du moule. Placer sur la farce. Pincer tout autour ensemble les 2 pâtes. Former un bourrelet tout autour. Chiqueter le bourrelet. Creuser 3 cheminées d'1cm. Battre 1 œuf et 1 pincée de sel. Badigeonner le dessus du pâté. Décorer avec les chutes de pâte. Dorer à l'oeuf. Placer 3 rouleaux de papier alu dans les 3 trous.

Enfourner et cuire 1h00. Sortir. Préparer la gelée. Tremper dans l'eau froide la gélatine. Chauffer le jus de volaille. Essorer la gélatine dans les mains. L'ajouter au jus de volaille chaud. Remuer.

Couler délicatement un peu de jus dans les cheminées. Laisser refroidir le pâté et l'entreposer au réfrigérateur.

3ème jour : chauffer la gelée à feu très doux dans une petite casserole. A l'aide d'un entonnoir verser dans chaque cheminée de la gelée. Pencher le pâté, répéter l'opération... Remettre au réfrigérateur emballé dans du papier film.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr