

MON PÂTÉ-CROÛTE

(Recette inspirée par le livre "La Confrérie du Pâté-Croûte")

Ingrédients pour 1 moule à pâté-croûte "GEO forme 3210" (35 X 7 X 7,5 cm) :

- Pour la pâte à pâté :

500 g de farine type 55
300 g de beurre coupé en petits dés
100 g de Maïzena
13 g de sel
3 g de poivre du moulin
1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
14 cl de lait entier ou de crème
1 œuf entier, 1 cuillère à café de crème
liquide et QS de sel pour la dorure

- Pour la farce :

400 g de gorge de porc
400 g de noix de veau
400 g de chair de volaille
5 g de sel
2 g de poivre du moulin

- "Volaille" pour la recette :

Cane de barbarie ou Poulet pattes bleues ou Pigeon ou Poule faisane ou Perdreau ...

- Pour la gelée :

1 carcasse de volaille débarrassée de sa chair
1 pied de veau
2 oignons,
Garniture aromatique avec 1 carotte, 1/2
branche de céleri, 1 petit poireau, 1 gousse
d'ail, 1 branche de thym et 1 feuille de laurier
1,5 l de fond de volaille maison ou commerce
1 litre d'eau
10 cl de Maury ou de Rivesaltes ou de Madère
2 feuilles de gélatine 200 blooms ou 4 g de
gélatine 200 blooms en poudre

- Pour la garniture :

2 filets de volaille
2 tranches de foie gras de canard surgelées

La veille, faire la pâte à pâté. Réunir dans un saladier, les œufs, le lait ou la crème, le sel et le poivre. Bien mélanger à l'aide d'un fouet à main. Ensuite, mettre dans le bol d'un robot-mixeur type Magimix muni d'un couteau inox, la farine, la Maïzena, le beurre coupé en petits dés et ajouter le mélange précédent. Donner 4 ou 5 impulsions puis une impulsion continue jusqu'à obtenir une boule de pâte à pâté compacte. La réserver dans un saladier, filmer et mettre au frais jusqu'au lendemain.

Prendre la volaille, lui enlever la peau et en extraire le maximum de chair. Pour une cane de barbarie de 1 kg 600, vous devriez recueillir environ 550 g net de chair.

Le lendemain, commencer par faire votre gelée. Pour cela, colorer la carcasse dans un four porter à 200° pendant 20 minutes. Eplucher ensuite les 2 oignons et les couper chacun en 2. Les saisir côté plat, dans une poêle antiadhésive sans matière grasse jusqu'à obtenir une belle coloration. Laver la carotte et le poireau, et les détailler en tronçons. Ecraser la gousse d'ail. Dans un faitout de 5 litres, mettre la carcasse colorée de la volaille, le pied de veau et tous les ingrédients de la garniture aromatique. Verser dessus le fond de volaille, l'eau et le Maury (*ou le Rivesaltes ou le Madère*). Faire cuire l'ensemble à découvert à feu doux pendant 2 h 00 à 2 h 30. Il doit vous rester entre 1 et 1,20 litre de bouillon. Le filtrer à travers un linge propre pour éliminer un maximum d'impuretés. Dissoudre votre gélatine en feuilles, ou en poudre, dans le bouillon encore chaud. Réserver en attente votre gelée dans une casserole de 2 litres.

Pendant la confection de cette gelée, sortir votre pâte à pâté du réfrigérateur. Passer ensuite à la préparation de la farce. Couper la gorge de porc, la noix de veau et la chair

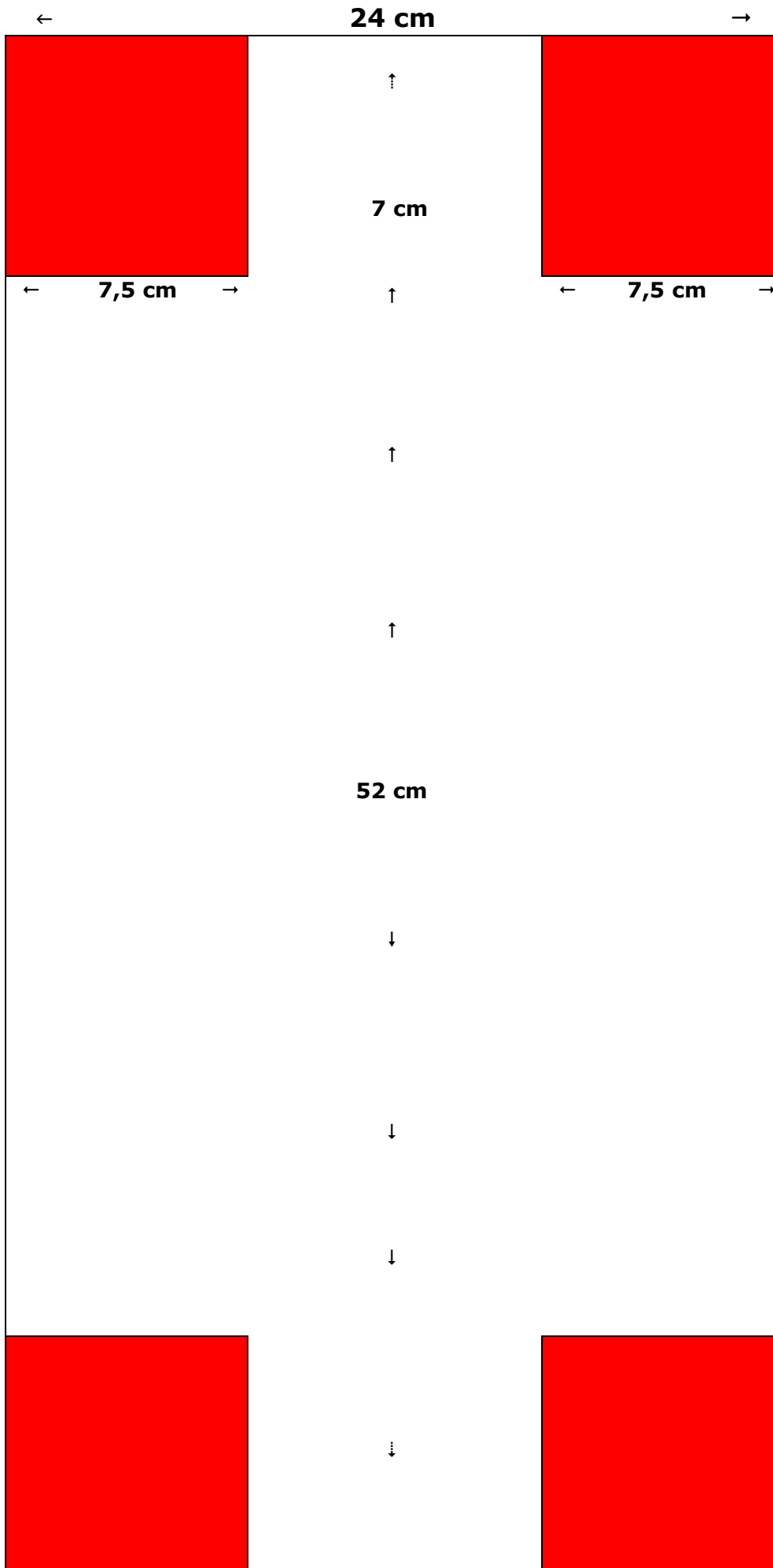
de volaille en gros cubes que vous mettrez dans un grand saladier. Disperser sur ces morceaux de viandes, le sel et le poivre du moulin. Mélanger bien le tout, filmer et réserver au frais. Tailler ensuite dans les filets de volaille (*débarrassés de leur peau*), des bâtonnets de 1 cm 5 de côté. Les réserver au frais. Saisir à feu vif les tranches de foie gras de canard dans une poêle antiadhésive pour les croûter légèrement. Les éponger sur un papier essuie-tout et tailler dedans des bâtonnets d'à peu près 2 cm de côté. Les réserver sur une assiette avec les petits morceaux issus des coupes.

Étaler ensuite votre pâte à pâté sur une épaisseur de 4 mm. Découper dans celle-ci, un premier rectangle de 52 cm sur 24 cm, puis un second de 38 cm sur 9 cm dans lequel vous ferez trois ouvertures circulaires de 2 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Dans le premier rectangle de pâte à pâté, enlever dans chacun des 4 coins un carré de pâte à pâté de 7,5 cm de côté (*Cf. croquis ci-dessous*). Récupérer deux des 4 coins de pâte à pâté et découper dedans des cercles de 3 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Les réserver sur une assiette, filmer le tout et mettre au frais. Récupérer l'excédent de pâte à pâté et en faire une boule que vous congèlerez à l'issue de cette recette pour la confection ultérieure d'un autre pâté-croûte. Chemiser le moule à pâté avec le premier rectangle de pâte à pâté. Bien veiller à ce que dans les quatre coins la pâte à pâté soient bien soudés, autrement il y aura des risques de fuites de la gelée lors de son coulage.

Passer maintenant les chairs des trois viandes taillées en cubes et assaisonnées dans le hachoir équipé d'une grille moyenne. Mettre cette farce dans le bol du robot-mixeur muni du crochet. Faire tourner celui-ci pendant 4 minutes à vitesse normale pour donner du corps à la masse. En étaler une couche de 1,5 cm d'épaisseur sur le fond du moule à pâté chemisé. Tasser bien cette farce avec le dos d'une cuillère à soupe. Sur celle-ci, déposer parallèlement espacés de 2 cm les bâtonnets de volailles. Les recouvrir à bonne hauteur de farce à pâté, tasser et déposer au milieu les bâtonnets de foie gras de canard. Recouvrir à nouveau de farce à pâté, tasser et replacer dessus parallèlement des bâtonnets de volailles. Recouvrir le tout avec une dernière couche de farce à pâté dans laquelle on pourra éventuellement inclure les restes de coupe du foie gras de canard. Tasser bien et laisser reposer une demi-heure à température ambiante. Faire chauffer le four à 210°.

Fermer votre pâté-croûte avec le second rectangle de pâte à pâté en scellant bien les 4 bords avec de l'eau. Placer dans chacun des 3 orifices un tuyau de papier aluminium. Eventuellement, faire des petits éléments de décor avec le reste de pâte à pâté, dont 3 cercles de 4 cm de diamètre. Dorer le tout au jaune d'œuf. Mettre à cuire dans le four ramené à 200° pendant 1 h 30. Faire attention à ne pas faire trop cuire votre pâté-croûte. Vous pouvez également procéder à cette cuisson en utilisant une sonde réglée à 75°.

A l'issue de cette cuisson, laisser refroidir le pâté-croûte dans son moule pendant un bon quart d'heure et verser de la gelée dans chacun des 3 cylindres de papier alu jusqu'à ras-bord. Attendre 10 minutes et renouveler l'opération aussi souvent que nécessaire pour arriver à remplir complètement le vide créé par la cuisson. Déposer ensuite sur chacun des 3 orifices un cercle de pâte à pâté cuite qui sera collé avec un peu de gelée passée au pinceau. Attendre que le pâté-croûte soit complètement refroidi et le mettre ensuite au frais pendant un minimum de 24 heures. Le jour de la dégustation, sortir le pâté-croûte de son moule au moins 1 heure avant de le servir. Faire des tranches d'un bon centimètre d'épaisseur à l'aide d'un couteau-scie électrique ou, si vous êtes très adroit, à l'aide d'un simple couteau-scie à main.



←

7 cm

→

<

