

A base de viande

Pâté en croûte au gibier



19h30

TEMPS TOTAL

2h

PRÉPARATION

1h30

CUISSON

16h

REPOS

759

CALORIES

Étape 1

Réalisation de la pâte

- 1 Pour réaliser la pâte, le beurre doit être pommade et la graisse fondue mais à température ambiante.
- 2 Commencer par mettre les ingrédients pour la première partie de la pâte dans la cuve du mixeur.
- 3 Mixer une première fois.
- 4 Ajouter ensuite les ingrédients de la deuxième partie à la première, mixer pour mélanger
- 5 Débarrasser la pâte obtenue dans un saladier.
- 6 La filmer et la réserver au réfrigérateur pendant environ deux heures.
- 7 Beurrer l'intérieur du moule à pâté.
- 8 Le réserver également au réfrigérateur.

Étape 2

Réalisation de la farce

- 1 Mettre le pain dans un saladier, verser le lait et laisser tremper.
- 2 Utiliser si possible du pain rassi ou séché.
- 3 Réhydrater les morilles dans un saladier d'eau à peine

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la première partie de la pâte

150 g **Farine**
110 g **Saindoux**
125 g **Beurre**

Ingrédients pour la deuxième partie de la pâte

300 g **Farine**
200 g **Fécule de pomme de terre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
13 g **Sel**
110 g **Eau**

Ingrédients pour la farce

400 g **Chair de cuisse de lièvre**
60 g **Poitrine de porc fumée**
110 g **Foie gras cru**
160 g **Lard gras**

tiède.

- 4 Éplucher l'échalote avec un couteau d'office, la ciseler avec un couteau éminceur.
- 5 Éplucher les gousses d'ail avec un couteau d'office, les dégermer et les hacher.
- 6 Passer le reste des ingrédients au hachoir en utilisant une grille moyenne de préférence.
- 7 Terminer en ajoutant dans le hachoir le pain légèrement essoré, les morilles réhydratées également essorées.
- 8 Réunir tous les ingrédients hachés dans un saladier, ajouter l'échalote ciselée et l'ail haché.
- 9 Mélanger la préparation avec une maryse, filmer la farce au contact avant de la réserver au réfrigérateur.
- 10 Préchauffer un four à 230°C (Th.8).

Étape 3

Montage du pâté

- 1 Dans un bol, réaliser une dorure en mélangeant les jaunes d'œufs avec l'eau à l'aide d'une fourchette.
- 2 Sortir la pâte du réfrigérateur, la diviser en deux tiers un tiers.
- 3 Étaler les deux tiers sur un demi-centimètre. Prendre soin de fleurir le plan de travail pour que la pâte ne colle pas au plan de travail.
- 4 C'est une pâte grasse qui se réchauffe vite. Il faut donc la travailler rapidement ou la repasser au frais de temps en temps pour pouvoir l'utiliser correctement.
- 5 Chemiser l'intérieur du moule en laissant la pâte déborder à l'extérieur.
- 6 A l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte à l'intérieur et dans les coins avec la dorure. Ceci va permettre à la farce de bien tenir à la pâte après cuisson.
- 7 Remplir avec la farce. Bien la répartir et la tasser afin d'éviter les trous d'air.
- 8 Étaler la pâte restante sur un demi-centimètre, recouvrir le pâté pour le fermer.
- 9 Couper l'excédant de pâte. Chiqueter les bords pour les souder et réaliser ainsi un décor.
- 10 Lustrer le pâté sur toute la surface du dessus avec la dorure.
- 11 Réaliser trois cheminées en faisant des trous à intervalles réguliers dans la pâte sur le chapeau. Les trous doivent atteindre la farce.
- 12 Insérer trois petits morceaux de papier aluminium roulés à la taille du trou, cela va permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- 13 Enfourner le pâté pendant 20 minutes, puis baisser la température à 180 °C et continuer la cuisson pendant environ 1h10.
- 14 Il est important que le four soit bien chaud pour saisir la pâte, la faire colorer et éviter que la farce ne rende trop d'eau.

240 g **Gorge de porc**
20 g **Morilles séchées**
50 g **Echalote(s)**
20 g **Abricot sec**
20 g **Figue séchée**
2 **Gousse(s) d'ail**
40 g **Baguette(s) de pain**
10 cl **Lait demi-écrémé**

Ingrédients pour le montage et la finition

1 sachet(s) **Gelée en poudre**
1 **Beurre**
1 **Farine**

Ingrédients pour la dorure

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Eau**

Étape 4

Préparation de la gelée

- 1 Réaliser la gelée en respectant les proportions indiquées sur le sachet.
- 2 La débarrasser dans un grand saladier, la réserver au réfrigérateur.
- 3 Attention! Il faut que la gelée soit froide mais pas solide pour pouvoir la couler dans le pâté après cuisson.
- 4 On peut réaliser soi même sa gelée en mélangeant un reste de bouillon de pot au feu avec des feuilles de gélatine.

Étape 5

Finition du pâté

- 1 Pour vérifier la cuisson du pâté, le sonder en son centre à l'aide du thermomètre. Il doit atteindre la température de 49°C à cœur.
- 2 Une fois cuit, sortir le pâté du four et, le déposer sur une grille au dessus d'un plat.
- 3 Retirer délicatement le fond du moule et retirer le rivet sur un seul côté du moule.
- 4 Avec le rivet, transpercer la pâte en bas à l'extrémité du côté pour permettre au jus rendu par la farce de s'échapper.
- 5 Placer le pâté au réfrigérateur.
- 6 Lorsque la température est retombée aux alentours de 15°C, colmater le trou fait avec le rivet avec un peu de beurre pommade. Sceller à nouveau le moule avec le rivet et la plaque du dessous.
- 7 Prendre la gelée refroidie. A l'aide du pochon et de l'entonnoir, en couler un peu dans chaque trou.
- 8 Soulever et pencher délicatement le pâté pour bien répartir la gelée.
- 9 Lorsqu'il n'est plus possible de mettre de la gelée, replacer le pâté au réfrigérateur pendant une nuit jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.

Étape 6

Dressage

- 1 Démouler entièrement le pâté en retirant délicatement toutes les parties du moule.
- 2 Le trancher à l'aide d'un bon couteau scie.
- 3 Servir une tranche sur une assiette, accompagnée de chutney de coings par exemple.