Thierry Vérola

*Bricks, beignets, feuilletés*

# Pâté pantin de coquelet au foie gras

| 1h55 | 1h | 35 min | 20 min | 653 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation de la farce

1. Faire chauffer une poêle avec une noisette de beurre.
2. Peler et ciseler les échalotes.
3. Lorsque le beurre est bien moussant, ajouter les échalotes et les faire suer.
4. Déposer ensuite les foies de volaille et les faire sauter pendant quelques secondes juste pour les saisir. Déglacer avec le porto et laisser réduire.
5. Si on prépare la recette la veille, il est nécessaire de faire refroidir les foies de volaille avant de continuer la recette.
6. Débarrasser les foies de volailles dans un saladier, ajouter la chair à saucisse.
7. Mélanger le tout avec une cuillère, assaisonner de fleur de sel et de poivre.
8. Couper le foie gras en tranches de 50 grammes avec un couteau éminceur, assaisonner de fleur de sel et de poivre.
9. Découper le coquelet afin de récupérer les deux cuisses et les deux blancs.
10. Désosser entièrement les cuisses et retirer la peau ainsi

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour le pâté pantin**

- 400 g **Coquelet**
- 200 g **Foie gras frais de canard**
- 2 **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 **Fleur de sel**
- 1 **Poivre**

**Ingrédients pour la farce**

- 100 g **Foie(s) de volaille**
- 100 g **Chair à saucisse**
- 5 cl **Porto**
- 10 g **Beurre**
- 50 g **Echalote(s)**
- 1 **Fleur de sel**
- 1 **Poivre**

que celle des blancs.

11 Couper chaque suprême et chaque cuisse en deux. Assaisonner la chair de fleur de sel et de poivre.

12 Disposer un morceau de cuisse dans un cercle à entremets de 10 cm de diamètre, disposer un peu de farce par dessus.

13 Déposer une tranche de foie gras sur la farce et tasser légèrement la préparation.

14 Déposer de la farce sur le foie gras et terminer par un morceau de suprême.

15 Tasser le tout de manière à former une boule. Réserver.

16 Recommencer l'opération avec le reste des ingrédients.

**Étape 2**

## Montage du pâté

1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).

2 Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau à l'aide d'un pinceau afin de réaliser la dorure.

3 Dérouler la pâte feuilletée, détailler des cercles de 15 centimètres de diamètre avec un emporte-pièce.

4 Disposer la farce au milieu du feuilletage avec une spatule, ôter le cercle puis passer de la dorure tout autour sur la pâte.

5 Déposer un autre cercle de pâte feuilletée par dessus, presser les deux abaisses de pâte afin de les souder grâce à la dorure.

6 Recommencer l'opération avec les ingrédients restants. Retailler les pâtés avec un emporte-pièce un peu plus petit pour qu'ils soient bien réguliers.

7 Les repasser au réfrigérateur pendant 15 minutes afin que la pâte feuilletée durcisse de nouveau.

8 Recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé, déposer les pâtés dessus.

9 Badigeonner les pâtés de dorure et dessiner un quadrillage sur le dessus avec un couteau d'office.

10 Enfourner les pâtés pendant 20 minutes à 210°C.

**Étape 3**

## Dressage

1 Sortir les pâtés du four, laisser reposer pendant 5 minutes dans un endroit chaud avant de dresser.

2 Disposer un pâté au centre d'une assiette, le couper en deux pour laisser apparaître la farce. Servir tiède.

3 Il est possible d'accompagner les pâtés d'un jus de viande ou de volaille bien réduit.