



*A base de viande*

# Pâté d'alouettes de pithiviers (lark pie)



|              |             |             |            |            |
|--------------|-------------|-------------|------------|------------|
| <b>14h15</b> | <b>1h</b>   | <b>1h15</b> | <b>12h</b> | <b>546</b> |
| TEMPS TOTAL  | PRÉPARATION | CUISSON     | REPOS      | CALORIES   |

## Étape 1

### Préparation de la marinade

- 1 Disposer les alouettes plumées et vidées (sauf le cœur et le foie à réserver pour après) et le laurier dans un saladier. Arroser avec le vieux Porto.
- 2 Couvrir le saladier avec du film alimentaire et le placer au réfrigérateur.
- 3 Laisser mariner les alouettes 12 heures.
- 4 Laisser mariner les alouettes pendant une nuit pour raccourcir les temps de préparation.

## Étape 2

### Préparation de la farce fine

- 1 Couper le blanc de volaille en cubes de 1 cm avec un couteau éminceur et les disposer dans le bol d'un mixeur.
- 2 Ajouter le blanc d'œuf, le sel et le poivre et mixer.
- 3 Ajouter progressivement la crème et continuer à mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
- 4 Rectifier éventuellement l'assaisonnement en sel et en poivre et débarrasser la pâte obtenue dans un grand bol.

Ingrédients  
pour **8** personnes

### Ingrédients pour la marinade

3 **Alouette**  
2 cl **Porto**  
3 feuille(s) **Laurier**

### Ingrédients pour la farce fine

300 g **Blanc(s) de volaille**  
1 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
30 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la farce

80 g **Foie gras cuit**  
2 **Barde(s) de lard**  
1 **Echalote(s)**  
3 **Foie(s) d'alouette**  
1 **Armagnac**  
3 **Cœur(s) d'alouette**

- 5 Couvrir le bol avec du film alimentaire et réserver la farce fine au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

### Étape 3

#### Préparation de la farce

- 1 Éplucher avec un couteau d'office et émincer les échalotes avec un couteau éminceur.
- 2 Faire revenir les bardes de lard dans une poêle et ajouter les échalotes émincées et les faire revenir avec une cuillère en bois.
- 3 Ajouter les foies et les cœurs des alouettes et les faire revenir 1 minute.
- 4 Flamber avec l'Armagnac et poursuivre la cuisson 2 ou 3 minutes. Débarrasser dans le bol d'un mixeur.
- 5 Mixer le tout avec un mixeur puis tamiser la pâte obtenue dans une passoire fine placée au dessus d'un bol.
- 6 Mélanger la pâte obtenue à la farce fine préparée précédemment puis réserver.
- 7 Sortir les alouettes de leur marinade et les disposer sur le plan de travail.
- 8 Couper le foie gras en cubes et en glisser un dans chaque alouette pour les farcir.

### Ingrédients pour le pâté

1 unité(s) entière(s)  
**Pâte(s) feuilletée(s)**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**

### Étape 4

#### Préparation du pâté d'alouettes

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.6).
- 2 Foncer le fond et les bords d'un moule à cake avec le disque de pâte feuilletée.
- 3 Découper la pâte qui dépasse tout autour des bords du moule, la pétrir et l'abaisser à l'aide d'un rouleau pour obtenir un rectangle pour recouvrir la farce.
- 4 Piquer le fond de la pâte avec une fourchette, sur plusieurs endroits.
- 5 Avec la moitié de la farce fine, faire une couche sur le fond de la pâte.
- 6 Disposer les alouettes farcies sur la couche de farce fine, en les enfonçant légèrement.
- 7 Couvrir les alouettes avec la farce restante et égaliser à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule.
- 8 Couvrir la farce avec le rectangle de pâte, souder les bords des deux pâtes, les rabattre et les enrouler sur eux-mêmes pour en faire un cordon.
- 9 Piquer la surface de la tourte avec la fourchette, sur plusieurs endroits.
- 10 Avec un pinceau, dorer la surface de la tourte au jaune d'œuf.
- 11 Enfourner et faire cuire le pâté d'alouettes 1h15.
- 12 Une fois le pâté cuit, ôter le moule du four et laisser tiédir le pâté avant de le servir.

## Étape 5

### Dressage

- 1 Le servir entier ou coupé en tranches.
- 2 Le déguster tiède ou froid.