Anthony Bonnet

A base de viande

Pâté en croûte au canard

12h	1h30	1h30	9h	641
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Dans la cuve du batteur, tamiser la farine avec une passette. Ajouter le beurre pommade en petits morceaux, le saindoux fondu mais pas trop chaud.
2. Installer la feuille, mélanger une première fois tous ces éléments jusqu'à obtention d'une première pâte homogène.
3. Arrêter le batteur. Ajouter dans la cuve les œufs, le sel et l'eau.
4. Terminer le mélange pour finaliser la pâte.
5. La débarrasser sur une feuille de papier sulfurisé, poser une deuxième feuille de papier sulfurisé.
6. Abaisser la pâte sur deux centimètres, rabattre les bords des papiers sulfurisés pour que la pâte forme un rectangle régulier.
7. Cette opération va permettre à la pâte de refroidir plus rapidement et facilitera son abaissage.
8. Placer au réfrigérateur et laisser reposer pendant 1 heure.

Étape 2

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte

115 g **Beurre**
500 g **Farine**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
100 g **Eau**
7 g **Sel**
60 g **Saindoux**

Ingrédients pour la farce

220 g **Foie gras cru**
100 g **Gorge de porc**
120 g **Echine de porc**
370 g **Foie(s) de volaille**
180 g **Magret de canard**
70 g **Lard fumé**
3 **Oignon(s)**
1 **Echalote(s)**
4 **Gousse(s) d'ail**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Quatre-épices**

Réalisation de la farce

1. Commencer par éplucher les oignons, l'échalote et les gousses d'ail avec un couteau d'office. Rincer le tout.
2. Ciseler les oignons et l'échalote, les réunir dans un saladier.
3. Mettre une poêle à chauffer, ajouter un filet d'huile d'olive.
4. Lorsqu'elle est chaude, faire suer les oignons et les échalotes ciselés sans coloration pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
5. En fin de cuisson, les débarrasser dans un récipient bien à plat. Recouvrir d'un film alimentaire posé au contact et les faire refroidir rapidement au réfrigérateur.
6. Fendre les gousses d'ail avec un couteau d'office, les dégermer et les réserver dans un ramequin.
7. Passer tous les morceaux de viande au hachoir avec une grille moyenne, débarrasser la chair dans un grand saladier.
8. Aouter les œufs et mélanger avec une maryse.
9. Peser la quantité totale de farce et assaisonner de 13 g de sel au kg, de 3 g de poivre au kg et de 1,5 g de quatre épices au kg.
10. Ajouter à la farce un trait de porto et de cognac suivant le goût désiré.
11. Terminer le mélange de la farce, incorporer les oignons et les échalotes sués refroidis.
12. Filmer la farce, la réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Montage du pâté

1. Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8), sortir la pâte du réfrigérateur.
2. Réaliser une dorure dans un petit saladier en mélangeant les jaunes d'œufs avec une cuillère à soupe d'eau par jaune.
3. Diviser la pâte en deux tiers, un tiers.
4. Étaler les deux tiers sur un demi-centimètre d'épaisseur, toujours entre deux feuilles de papier sulfurisé pour que la pâte ne colle pas au plan de travail.
5. 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.
6. Chemiser l'intérieur du moule en laissant la pâte déborder à l'extérieur.
7. Badigeonner la pâte de dorure à l'intérieur et dans les coins avec un pinceau, cela permet à la farce de bien tenir à la pâte après cuisson.
8. Remplir avec la farce en la répartissant et en la tassant bien afin d'éviter les trous d'air.
9. Étaler la pâte restante toujours entre deux feuilles de papier sulfurisé sur un demi-centimètre d'épaisseur, recouvrir le pâté pour le fermer.

1 c. à soupe **Porto**
1 trait **Cognac**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la finition

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

10 Couper l'excédant de pâte et chiqueter les bords pour les souder. Réaliser ainsi un décor.

11 Lustrer le pâté sur toute la surface du dessus avec la dorure.

12 Réaliser trois cheminées en faisant des trous à intervalles réguliers dans la pâte sur le chapeau en allant jusqu'à la farce.

13 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.

14 Enfourner le pâté pendant environ 1h30.

15 Il est important que le four soit bien chaud, ainsi la pâte est saisie et la farce rend moins d'eau.

Étape 4

Finition du pâté

1 Pour vérifier la cuisson du pâté, il faut le sonder en son centre à l'aide du thermomètre. La température à coeur doit atteindre 49°C.

2 Une fois cuit, sortir le pâté du four et le déposer sur une grille posée 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, le laisser refroidir complétement pendant au moins 8 heures.

Étape 5

Dressage

1 Démouler entièrement le pâté en retirant délicatement toutes les parties du moule.

2 Pour le trancher, utiliser un bon couteau scie.

3 Le servir en entrée ou en apéritif, accompagné par exemple d'un chutney d'oignons.