

Bricks, beignets, feuilletés

Pâté pantin de coquelet au foie gras



1h55 **1h** **35 min** **20 min** **653**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

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.