



PÂTÉ EN CROUTE « ÉLYSÉE » AU GIBIER DE CHAMBORD

Recette extraite du Livre « Les Cuisiniers de la République Française (Ed. Glénat)

Ingrédients : pour 1 pâté de 12 personnes

La pâte

- 500 gr de farine
- 250 gr de Maïzena
- 150 gr d'eau tiède
- 15 gr de vinaigre blanc
- 450 gr de beurre pommade
- 75 gr d'œuf
- 20 gr de sel
- 5 gr de sucre

La Farce

- 500 gr de chair non grasse de gibier (marcassin, canard, biche)
- 250 gr de gorge de porc
- 250 gr de poitrine fraîche
- 100 g de filet de cerf ou de biche
- 150 g de foie gras mi-cuit en gros dés
- 50 g de trompettes-de-la-mort
- 20 g d'armagnac
- 25 g de noisettes
- 100 g d'échalotes
- 20 g de sel fin
- 2 g de poivre moulu
- 2 g de sucre semoule
- Farine
- Huile
- Beurre
- Sel et poivre



La gelée de gibier

- Fond de gibier
- 3 feuilles de gélatine

Mettre dans une casserole un os de gibier, 1 pied de veau, une garniture aromatique, ½ L d'eau puis clarifier, ensuite récupérer l'eau de cuisson clarifiée pour faire la gelée, puis incorporer les 3 feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide.

Préparer la pâte à pâté

Dans un saladier, tamiser la farine, ajouter la Maïzena et mélanger.
Au batteur équipé de la feuille, mélanger tous les ingrédients restants.
Incorporer en deux fois le mélange farine/ Maïzena.
Bouler et laisser reposer au frais pendant au moins 2 heures.
Vous pouvez préparer cette pâte la veille.

Préparer la farce

Nettoyer le filet de cerf ou de biche, le couper en gros dés de 2,5 cm, les fariner, les saler et les colorer vivement avec un peu d'huile et du beurre. Les réserver.
Nettoyer les trompettes-de-la-mort, les assaisonner et les poêler avec un peu d'huile.
Torréfier et concasser légèrement les noisettes.
Ciseler et confire les échalotes avec un peu d'huile et de beurre.
Dans un hachoir à grosse grille, hacher la chair de gibier, la gorge et la poitrine.
Mélanger avec les assaisonnements pesés, l'armagnac, les échalotes, les trompettes hachées et les noisettes.

Étaler et découper la pâte à pâté

Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

La découper en quatre pièces :

- 1 carré de 30 cm sur 30cm (pour fonder le moule)
- 1 rectangle de 33 cm sur 10 cm (pour obturer le pâté)
- 2 rectangles de 13 cm sur 10 cm (pour les extrémités du moule)

Réservez au frais

Cette étape peut être réalisée à l'avance, mais pas plus de 12 heures avant de façonner le pâté.

Façonner le pâté

Fonder un moule à pâté de 7 cm de large, 30 cm de long et 8 cm de haut avec la pâte à pâté (le carré et les deux petits rectangles) en collant les jointures à l'eau à l'aide d'un pinceau.

Disposer de la farce à l'intérieur et incorporer tout au long du montage des dés de cerf et de foie gras.

Obturer le pâté avec le rectangle de 10 x 33 cm en collant à l'eau, chiqueter (faire de petites entailles sur les bords), dorer à l'œuf et décorer selon votre inspiration en réalisant trois cheminées (Pliez et roulez plusieurs épaisseurs de papier d'aluminium en petits tubes, enfoncez-les dans la pâte).

Laisser reposer au frais 12 heures pour que la farce marine.

Cuisson du pâté

Dans un four préchauffé à 200° C, cuire le pâté pendant 10 minutes. Baisser la température à 170°C, et laisser cuire encore environ 1 heure afin d'atteindre 61°C à cœur. Tout au long de la cuisson, passer du beurre clarifié sur la pâte à l'aide d'un pinceau pour obtenir une coloration uniforme.

Une fois la température à 61°C à cœur, sortir le pâté du four et laisser reposer jusqu'à ce que la température monte à 67°C à cœur. Incorporer petit à petit de la gelée de gibier par les cheminées jusqu'à refroidissement.

Ensuite, réserver au frais au moins 6 heures avant de le découper.

Vous pouvez le servir avec un chutney ou des pickles de légume au vinaigre.

Pour varier les plaisirs, n'hésitez pas à diversifier les viandes et les formes.



Chef Guillaume GOMEZ

Co-Président Euro-Toques France

Chef exécutif des Cuisines du Palais de l'Élysée