



PÂTÉ EN CROUTE DE GIBIER AU PORTO, PICKLES ET RAIFORT

Ingrédients pour 10 personnes

Pâte à pâté

500 gr de farine
250 gr de beurre
185 gr d'eau
13 gr de sel

Farce à pâté

250 gr d'escalope de foie gras
400 gr de filet de chevreuil
150 gr de poitrine de veau
300 gr de noix de veau
2 œufs
7 gr de sel
500 gr de pistaches
2 gr de poivre
1 gr de sel nitrité
50 gr de truffes noires
4 cl de Porto
2 cl de cognac

Pickles de cèpes

200 gr de cèpes
200 gr de miel
120 gr de vinaigre
balsamique blanc

Gelée de Porto

30 cl de porto
3 feuilles de gélatine

Crumble au cacao

50 gr de farine
50 gr de beurre
50 gr de poudre d'amandes

Crème de raifort

¼ litre de crème liquide
20 gr de mascarpone

Progression

Pâte à pâté

Mélanger tous les ingrédients au batteur pour obtenir une pâte homogène et laisser reposer pendant 3 heures au réfrigérateur.

Farce à pâté

Tailler la poitrine, la noix et 100 gr de chevreuil en cubes de 1 cm et garder 300 gr de filet de chevreuil entier. Mettre les cubes en marinade pendant 24 heures avec les pistaches, le cognac, le porto, le sel, le poivre.



300 gr d'huile d'olive
Thym
Ail
Laurier

40 gr de cacao
30 gr de sucre

10 gr de crème au raifort

Pickles de cèpes

Tailler les cèpes en cubes de 5mn. Dans une casserole, mettre le reste des ingrédients à bouillir et verser le liquide chaud sur les cèpes. Laisser refroidir et mariner pendant 24 heures.

Gelée de porto

Faire bouillir le porto, ajouter la gélatine ramollie, rectifier l'assaisonnement et réserver.

Crumble au cacao

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. La mettre au congélateur, puis la râper sur une plaque avec du papier sulfurisé. Cuire au four pendant 10 minutes à 180°C.

Crème de raifort

Monter la crème avec le mascarpone puis ajouter la crème au raifort. Rectifier l'assaisonnement.

Montage du pâté

Étaler la pâte sur une épaisseur de 5mm puis chemiser le moule à pâté de celle-ci.

Ajouter ensuite la farce, les truffes en dés, le filet de chevreuil entier et recouvrir de farce.

Recommencer l'opération sur une deuxième couche.

Recouvrir le tout de la pâte à pâté. Dorer la pâte à l'aide d'un pinceau et d'œuf battu et faire deux cheminées sur le dessus du pâté, puis cuire au four à 200°C pendant 15 minutes, puis à 160°C pendant 40 minutes.

Une fois le pâté refroidi, verser la gelée à température par les cheminées. Mettre le reste de la gelée au réfrigérateur puis découper des petits dés.

Dressage

Sur une assiette, faire une ligne de crumble, puis déposer deux quenelles de crème de raifort. Ajouter les pickles et des cubes de gelée de porto.

Présenter le pâté à part sur un plateau.



Chef Michel ROTH
Restaurant Bayview – Hôtel du Président Wilson
Quai Président Wilson, 47
1201 Genève