PÂTÉ-CROUTE DE GIBIER ET FOIE GRAS DE CANARD

Ingrédients pour 2 pâtés en croute



Pour la pâte

- 1 kg de farine type 45
- 500 gr de beurre ramolli à couper en petits morceaux
- 2 œufs entiers
- 1 verre d'eau tiède (12cl)
- 15 gr de sel à dissoudre dans le verre d'eau

- 4 cl de gelée claire parfumé au Porto
- 4 jaunes d'œufs
- 70 gr de beurre pommade

Farce

- 1,5 kg de viande de chevreuil
- 100 gr de filet de gibier
- 100 gr de magret de canard en filet
- 500 gr de veau
- 500 gr de gorge de porc
- 1,250 kg de lard
- 8 œufs frais
- 70 de sel
- 18 gr de poivre
- 70 gr de trompettes des morts
- 10 gr de brisures de truffes
- Raisins secs
- 3 cl de cognac
- 4 gr de baies de genièvre
- 3 gr de poudre de pain d'épices
- 350 gr de foie gras de canard dénervé

Progression

Faire rassir la pâte en la préparant 48 heures à l'avance.
Il faut la mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.

Mettre à tremper également au préalable le cognac, les baies de genièvre, la poudre de pain d'épice et le foie gras de canard dénervé. Réserver.

Dans un bac, passer la chair et le lard à la grosse grille.
Bien mélanger et ajouter la marinade à la farce, une partie des champignons et brisures de truffes, puis mélanger à nouveau en y ajoutant les œufs, les assaisonnements, le genièvre, le cognac et les raisins. Et pour finir, ajouter la première moitié du foie gras tailler cubes.
Pour la seconde partie du foie, le mettre en forme de boudin serré dans un papier film et réserver quelques instants.

Montage du pâté-croûte

Prendre de préférence des moules démontables. Beurrer les moules généreusement, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3 cm d'épaisseur.
Pratiquer en 3 étapes :

- Un premier grand côté avec un petit côté et un débord sur 2 cm sur le grand côté
- Un deuxième côté avec l'autre petit côté et un débord sur 2 cm sur le grand côté
- Et enfin le fond et le couvercle (prévoir un peu plus large pour les bords pincés)

Commencer par garnir le fond des moules avec la farce sur environ 1 cm d'épaisseur, puis une épaisseur de filets de canard sur 2 cm, à nouveau 1 cm de farce, le boudin de foie gras. Terminer avec le filet de biche et le restant de la farce sur un dernier cm.
Placer le couvercle de pâte, rabattre les débords dessus et bien pincer le tout pour assurer une étanchéité.
Dessiner un motif sur le couvercle sans percer la pâte.
Faire un trou au milieu du couvercle et y insérer une cheminée en papier aluminium.
Mélanger 1 cuillère à café d'eau à un jaune d'œuf et mélanger le tout pour badigeonner le couvercle et les bords pincés.

La cuisson

Enfourner les pâtés à mi-hauteur à four chaud en mode chaleur tournante, thermostat 210°C pendant environ 1 heure.
Une fois la cuisson terminée et le pâté-croute refroidi, il ne reste qu'à faire couler la gelée et à remettre au réfrigérateur.
Le pâté-croute sera à démouler dès le lendemain pour dégustation.

Dressage

Vous pouvez servir le pâté-croute avec une belle cuillère de chutney de patate-douce et carottes, une salade fraiche et un filet d'huile de sésame en assaisonnement.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Chef Consultant