

Pâté en croûte

Préparation : 35 mn

Cuisson : 1 h10

Les ingrédients pour 8 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre rectangulaire (j'ai pris 2 blocs de pâte feuilletée de 250 g que j'ai étalé moi même)

200 g d'aiguillettes de canard

230 g de chair de canard type filet

300 g de viande veau (épaule)

200 g de lard fumé

3 oeufs + 1 jaune

10 cl de porto blanc ou de cognac

1 c à s de thym déshydraté

70 g de noisettes entières

5 échalotes

50 g de beurre

2 c à s de persil plat ciselé

1 c à s rase de 4 épices

1/2 c à c de sel

Poivre

Mettre les aiguillettes de canard dans un plat creux et les faire mariner avec 5 cl de porto blanc ou de cognac, 1/2 c) s de thym, 1/2 c à s de 4 épices. Réserver au frais.

Pendant ce temps éplucher et émincer les échalotes. Les faire revenir dans le beurre quelques minutes sans coloration en remuant régulièrement.

Avec un hachoir à viande grille fine ou un mixer hacher le reste de viande. Ajouter les échalotes, le persil, les 3 oeufs préalablement battus à la fourchette en omelette, les noisettes grossièrement concassées, le reste de thym, des épices et du porto. Bien mélanger et assaisonner. Vérifier l'assaisonnement.

Dérouler la pâte rectangulaire, découper et réserver un rectangle qui recouvrira le pâté.

Foncer un moule à cake de papier sulfurisé et mettre le reste de pâte feuilletée à l'intérieur en laissant dépasser de 2 cm de chaque côté. Recouvrir la pâte en alternant les couches de farces et d'aiguillettes de canard marinées jusqu'à épuisement des ingrédients. Rabattre la pâte feuilletée sur la farce, déposer le rectangle de pâte réservé pour fermer le pâté, souder bien les bords avec le jaune d'oeuf battu et un pinceau.

Badigeonner le dessus du pâté avec le reste de jaune d'oeuf et réaliser un petit trou au centre, y mettre une petite cheminée en papier sulfurisé. Cuire 1 h à four préchauffé 180°, déguster chaud de préférence (froid c'est très bien aussi).

J'ai fait quelques décorations avec des chutes de pâtes et des dessins sur le dessus avec le dos de la lame d'un couteau après avoir badigeonner de jaune d'oeuf. Il restera de la pâte sur 2 blocs de 250 g de pâte mais je n'ai pas trouvé de pâte étalée en rectangle. Autre solution demander de la pâte à votre boulanger.

Vin conseillé : un Crozes-hermitage rouge

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>