



PÂTÉ EN CROÛTE 2021

Pâte à pâté en croûte :

Préparation : 35 minutes - Repos : 8 heures

560g farine - 125g beurre doux bien froid - 12(g saindoux bien froid - 4 jaunes d'oeufs - 65g d'eau glacée - sel -

Couper le beurre et le saindoux en cubes de 2 cms. Mettre la farine dans le bol du pétrisseur. Ajouter le beurre, le saindoux, les jaunes d'oeufs et une pincée de sel. Munir le robot du crochet. Mélanger, verser progressivement de l'eau glacée tout en pétrissant jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène (qui ne colle pas aux doigts). Former une boule. La fraiser en l'étirant et la rabattant avec la paume de la main sur le plan de travail. Remettre en boule. La filmer. L'entreposer pour 8 heures au réfrigérateur. Elle peut être conservée 5 jours au réfrigérateur.

Farce :

Préparation : 1 heure - Repos : 1 nuit + 1 heure - Cuisson : 1 h 10 -

450g poitrine de porc fraîche - 200g foies de volaille - 300g d'échine de porc - une petite poignée de feuilles de persil plat - 2 échalotes soit 50g - 50g pain ou chapelure pour moi - 10cl crème fleurette - 3 càc rases de sel - 3 pincées de poivre blanc moulu - 2 oeufs + 1 pour la dorure -

Couper en petits cubes (7mm de côté) la poitrine de porc. Hacher au couteau les foies de volaille (7mm de côté). Ciseler finement les feuilles de persil et les échalotes. Faire suer dans une petite poêle dans un peu de beurre les échalotes et le persil sans laisser brûler. Réserver. Dans un bol verser la chapelure et recouvrir de la crème. Remuer, réserver.

Hacher finement l'échine de porc.

Ajouter le sel et le poivre. Mélanger. Ajouter les oeufs (2) battus. Bien mélanger. Ajouter les foies de volaille et la poitrine, les échalotes et le persil, la chapelure bien imbibée. Mélanger intimement. Placer au frais recouvert de film alimentaire.

Sur le plan de travail, étaler la pâte en un rectangle 33 X 27 cms puis 2 carrés de 11 X 11 et un rectangle de 27 X 11 cms. Le moule fait 27,5 X 7,5 X 9,5 cms.

Beurrer le moule. Placer le grand rectangle en le plaquant bien contre les parois. Dorer à l'oeuf battu au pinceau l'intérieur.

Placer à chaque bout de moule les carrés de pâte en appuyant pour bien faire adhérer.

Verser la farce à l'intérieur, égaliser en appuyant sur la farce. Rabattre la pâte.

Dorer à l'oeuf. Rabattre les grands côtés, dorer à l'oeuf.

Placer le rectangle de pâte dessus. Appuyer pour faire adhérer. Chiqueter à la pointe d'un couteau les 4 côtés.

Dorer à l'oeuf. Décorer avec le dos d'une lame de couteau.

A l'aide d'un couteau creuser deux cheminées et découper deux petits cercles de pâte restante (peut-être) à l'aide d'un emporte-pièce et les coller en les dorant à l'oeuf sur les deux cheminées.

Enfourner dans le four froid. Régler le four sur 80°C. Cuire 1h10. Sortir du four, laisser refroidir 30 minutes. Démouler et entreposer au réfrigérateur.

Le lendemain, couler la gelée. Perso j'ai pris de la gelée en sachet et j'ai suivi le processus indiqué dessus. A déguster le lendemain.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr

