



Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur

Pâté en croûte festif

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	01 h
Repos :	01 h
Cuisson :	40 min
Froid :	12 h 30 min
Coût :	Cher
Difficulté :	Intermédiaire
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

Pour la marinade des viandes

450 g de blancs de poulet ou dinde ou hachis 200 g d'hachis de veau 200 g d'hachis de porc
4 c. à s. de vin blanc Riesling ou de Savoie 2 c. à s. de Porto 8 tour(s) de moulin à poivre 5 baies 4 tour(s) de moulin à muscade
2 c. à c. de sel fin de Guérande 1 c. à s. de persil ciselé 3 échalotes 10 morilles déshydratées

Pour les pâtés en croûte

3 rouleau(x) de pâte Brisée ou pâte maison 110 g de boudin blanc (1) 150 g de bloc de foie gras de canard 1 œuf
1 rouleau(x) de pâte feuilletée rectangulaire 1 pinceau en silicone 1 ractoir coupe-pâte 1 planche souple ou toile de cuisson

Pour des pâtés plus moelleux (facultatif):

250 g d'eau 1 sachet(s) de Gelée au Madère

PRÉPARATION

POUR LA MARINADE DES VIANDES

Mixer les morilles (ICK: 10 secondes - vitesse 10).

Verser dans un bol. Ajouter le vin blanc et le porto.

Le sel fin de Guérande et la muscade.

Dans un cul de poule, mettre les hachis de porc et de veau (et si vous trouvez hachis de volaille). (perso, j'ai mis directement dans mon plat de 3 litres BeSave®).

Si pas de hachis de volaille, couper les blancs de poulet ou dinde en petits morceaux.

Hacher les morceaux. (ICK: 20 secondes - vitesse 6 en jetant les morceaux sur les lames).

Verser dans le cul de poule ou récipient 3 litres.

Hacher l'échalote. (ICK: 5 secondes - vitesse 6).

Verser sur les viandes hachées. Mélanger les viandes et les liquides.

Placer au réfrigérateur au moins 2h00, récipient filmé.

(Si vous possédez beSAVE, placer sous-vide au moins 30 minutes au réfrigérateur ou le temps de préparer les grillages et foncer les moules

POUR LES PÂTÉS EN CROÛTE

Réalisation des croisillons : Mettre la pâte feuilletée 5 minutes au congélateur (pas plus).

Dans la pâte bien froide posée sur la planche à découper, détailler 3 bandes identiques d'environ 10 cm.

Passer le rouleau à losanges en appuyant fortement.

Poser 1 bande sur le rouleau à pâtisserie.

Étirer délicatement en tirant délicatement de chaque côté.

Dérouler sur la toile de cuisson ou un papier sulfurisé et placer au congélateur.

Dans les rouleaux de pâte brisée ou pâte maison étalée épaisseur 4 mm, détailler la pâte à l'aide de la matrice (à imprimer bas de page) et foncer les moules.

Placer au réfrigérateur le temps de couper boudin (maison) et foie gras.

Couper le boudin en petits dés et le foie gras en bâtons de 1 cm/1 cm ou en dés.

Réserver au frais.

Préchauffer le four à 210°C.

Garnir à moitié les 5 fonds de pâte avec la farce, poser les bâtons ou dés de foie gras au centre et les dés de boudins (la première fois que j'avais fait la recette, je les avais mélangés à la farce mais ils étaient du commerce donc plus fermes).

Tasser doucement.

Recouvrir avec le reste de farce et agrafer.

Dans les croisillons congelés, couper 5 bandes de la largeur/longueur des moules (matrice).

Placer les croisillons de pâte encore congelés sur la farce (on obtient des croisillons bien réguliers). Souder avec les côtés. Badigeonner à l'œuf battu.

Placer au four 35 à 40 minutes à 210°C (1/2 four bas + sole).

Laisser refroidir 15 minutes environ.

POUR DES PÂTÉS PLUS MOELLEUX (FACULTATIF):

Préparer 1 sachet de gelée au madère dans 250 g d'eau.

Verser entre les croisillons une fois refroidie.

Laisser figer au froid.

Démouler après refroidissement complet.

Emballer individuellement dans du papier ingraissable ou sulfurisé.

Placer au réfrigérateur au moins 12h00 avant de déguster en tranches.

Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur