

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## PÂTE EN CROÛTE COCKTAIL

Pour un moule à pâté en croûte-cocktail à charnière :

Pâte à pâté : (grosse quantité mais peut se congeler) ~300g pour ce pâté - recette initiale : 90g d'eau - 10g vinaigre de cidre - 315g beurre doux pommade - 14g sel fin - 4g sucre - 50g oeuf battu - 350g farine T.55 - 175g fécule de maïs ou Maïzena -

Dans le bol du Kitc...aid muni de la feuille, mélanger l'eau, le vinaigre avec le sucre et le sel. Ajouter le beurre, bien mélanger. Ajouter la farine, la fécule puis l'oeuf battu, mélanger jusqu'à pâte homogène. Ôter du bol, former un carré et envelopper de film alimentaire. Laisser reposer 8h00 au réfrigérateur. Pâte qui se conserve 5 jours au réfrigérateur ou à congeler.

Gelée : (grosse quantité mais peut se congeler) 1/2 jarret de boeuf - 1/2 pied de veau - 250g bouillon de volaille maison - 50g blancs d'oeufs - 36g gélatine en feuilles - 25cl marsala -

Mettre le jarret et le pied dans une cocotte remplie d'eau froide. Faire frémir, écumer soigneusement; Ajouter le bouillon de volaille. Laisser cuire à frémissement. Filtrer le bouillon. Battre les blancs d'oeufs à la fourchette mousseux. Sur feu vif les jeter dans le bouillon. Fouetter vivement : clarifier le bouillon. Passer dans passoire posée sur une jatte et recouverte d'une mousseline.

Ramollir dans l'eau froide la gélatine.

Dans une casserole, réduire de moitié le marsala, l'incorporer de suite après la clarification. On obtient 2 litres environ de liquide (réduire si nécessaire). Chauffer le bouillon, incorporer la gélatine essorée dans les mains en fouettant. Couler dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Farce : 85g jambon blanc en une seule tranche - 195g chair à saucisse - 255g veau (épaule) - 65g lard gras italien - 1 foie de volaille - 8g sel fin - 1/2 càc poivre blanc - 12cl cognac - 1/2 càc 4 épices - 1 oeuf entier - 2 càs crème épaisse -

Couper le jambon, le veau et le lard en petits dés. Battre l'oeuf à la fourchette. Dans une boîte hermétique, déposer le jambon, le veau, le lard, la chair à saucisse, l'oeuf battu, le sel, le poivre, le 4épices, la crème, le cognac. Mélanger. Fermer la boîte et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, sur le plan de travail fariné étaler la pâte en un grand rectangle. Beurrer l'intérieur du moule. Découper le chapeau de la taille du dessus du moule. Déposer la pâte à l'intérieur du moule en laissant dépasser le surplus.

Découper en laissant 1cm tout autour.

Découper le foie de volaille en lanières. Remplir avec la moitié de la farce (il en restera un peu, solution plus bas pour l'utiliser) le moule, placer les lanières de foie tout du long. Ajouter le reste de farce.

Rabattre les bords de pâte, mouiller à l'aide d'un pinceau le bord tout le tour. Poser le chapeau. Bien appuyer pour coller.

Préchauffer le four à 220°C (th.7-8).

A l'aide d'un emporte-pièce creuser 3 cheminées. Avec le reste de pâte, découper deux petits cercles l'un plus petit que l'autre par cheminée, les mouiller et les coller sur chaque orifice

A l'aide d'un pinceau badigeonner d'oeuf battu toute la surface. Décorer à sa guise.

Enfourner et cuire 15 minutes. Baisser le four à 160° (th.5) et cuire 35 minutes.

Faire bouillir la gelée. Sortir le pâté et le remplir (à l'aide d'un petit entonnoir) de gelée. Renouveler l'opération 2-3 fois à 30 minutes d'intervalle. Réserver le pâté et la gelée restante au réfrigérateur. Dégustation 2 jours après.

Le Jour J : faire bouillir la gelée et finir de remplir le pâté. Réserver au réfrigérateur.

Pour démouler facilement chauffer prudemment le moule au chalumeau dessous et sur les côtés.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr