



PATE EN CROUTE

La recette : pour 2 moules de 23cm X 13 X 6 de hauteur.

Pâte : (à préparer la veille)

450g farine - 1 pincée de sel - 275g beurre pommade - 2 oeufs - 1 jaune d'oeuf - 2 càs d'eau –

Farce :

700g porc haché - 350g foie porc - 350g jambon cuit coupé en dés - 1 pt oignon finement haché - 2 càs persil haché - 1 càc moutarde "Savora" - 2 càs kirsch - 1 càc sel - poivre moulu -

2 jaunes d'oeuf pour dorer –

Gelée :

1 sachet de gelée - 25cl eau bouillante –

Préparation de la pâte : tamiser la farine et le sel, puis incorporer le beurre pour obtenir du sable. Battre les oeufs + le jaune ainsi que l'eau. Incorporer au mélange précédent. Pétrir rapidement. Rassembler en boule. Filmer et entreposer au réfrigérateur. Le lendemain, abaisser les 2/3. Chemiser chaque moule de papier sulfurisé. Poser délicatement un rectangle de pâte en débordant légèrement.

Préparation de la farce : préchauffer le four à 200° (th.6-7). Mixer la moitié du porc et le foie en purée très fine. Verser dans un grand saladier, ajouter le reste de porc haché, le jambon, l'oignon, le persil, la moutarde et le kirsch. Saler, poivrer. Verser la moitié de farce dans chaque moule en lissant le dessus. Rabattre les bords de la pâte sur la farce. Dorer aux jaunes d'oeufs avec un pinceau. Abaisser le reste de pâte en 2 rectangles. Recouvrir chaque pâté en appuyant sur les bords. Passer le pinceau sur toute la surface. Décorer avec des morceaux de pâte, repasser le pinceau. Créer 2 cheminées à l'aide de douilles ou plus simplement en roulant du papier sulfurisé. Enfourner et cuire 40 minutes. Baisser le four à 180° cuire encore 1 h00. Laisser refroidir.

Préparation de la gelée : faire bouillir l'eau, verser le sachet, fouetter. Laisser refroidir. Ôter les cheminées, verser délicatement la gelée dans chaque pâté. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.