A base de viande

Pâté en croûte

26h30	1h30	1h	24h	197
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du pâté en croûte

1. Réhydrater les cèpes dans l'eau chaude. Les faire cuire 20 minutes. Les hacher finement.
2. Faire griller le poivre de Setchouan à sec dans une poêle. Le concasser et mettre de côté.
3. Eplucher et couper grossièrement les échalotes. Les faire revenir dans le beurre clarifié.
4. Mélanger la viande hachée avec les échalotes, les bolets, les noix de cajou, le poivre de Setchouan, l'œuf et le cognac. Saler. Couvrir de film en plastique et mettre au réfrégitateur pendant une heure.
5. Faire chauffer le four à 180°C (Th.6).
6. Dérouler la pâte brisée avec son papier sulfurisé. En tapisser le moule à pâté de sorte que les bords dépassent.
7. Verser la viande sur la pâte. Replier les bords sur la viande. Faire au milieu une cheminée avec du papier sulfurisé afin que la vapeur puisse s'échapper.
8. Décorer le haut avec les restes de la pâte.
9. Battre légèrement le jaune d'œuf avec la crème.
10. Enduire la pâte de cette préparation.

Ingrédients
pour 6 personnes

- 150 g **Cou(s) de veau**
- 100 g **Epaule(s) de veau**
- 200 g **Foie(s) de veau**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 10 g **Cèpe(s) séché(s)**
- 2 **Echalote(s)**
- 60 ml **Cognac**
- 30 g **Noix de cajou**
- 1 c. à café **Sel**
- 1 c. à café **Poivre de Sichuan**
- 1 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**
- 1 Quantité non variable **Pâte(s) brisée(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 c. à café **Crème allégée**

11 Faire cuire minimum une heure.

12 Faire refroidir le pâté dans le four ouvert.

13 Garder au réfrigérateur minimum 24 heures avant de déguster.

Étape 2

Dressage

1 Déguster le pâté en croûte froid.