

A base de viande

Pâté en croûte au canard



12h

TEMPS TOTAL

1h30

PRÉPARATION

1h30

CUISSON

9h

REPOS

641

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte

115 g **Beurre**
500 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Eau**
7 g **Sel**
60 g **Saindoux**

Ingrédients pour la farce

220 g **Foie gras cru**
100 g **Gorge de porc**
120 g **Echine de porc**
370 g **Foie(s) de volaille**
180 g **Magret de canard**
70 g **Lard fumé**
3 **Oignon(s)**
1 **Echalote(s)**
4 **Gousse(s) d'ail**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Quatre-épices**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans la cuve du batteur, tamiser la farine avec une passette. Ajouter le beurre pommade en petits morceaux, le saindoux fondu mais pas trop chaud.
- 2 Installer la feuille, mélanger une première fois tous ces éléments jusqu'à obtention d'une première pâte homogène.
- 3 Arrêter le batteur. Ajouter dans la cuve les œufs, le sel et l'eau.
- 4 Terminer le mélange pour finaliser la pâte.
- 5 La débarrasser sur une feuille de papier sulfurisé, poser une deuxième feuille de papier sulfurisé.
- 6 Abaisser la pâte sur deux centimètres, rabattre les bords des papiers sulfurisés pour que la pâte forme un rectangle régulier.
- 7 Cette opération va permettre à la pâte de refroidir plus rapidement et facilitera son abaissage.
- 8 Placer au réfrigérateur et laisser reposer pendant 1 heure.

Étape 2

Réalisation de la farce

- 1 Commencer par éplucher les oignons, l'échalote et les gousses d'ail avec un couteau d'office. Rincer le tout.
- 2 Ciseler les oignons et l'échalote, les réunir dans un saladier.
- 3 Mettre une poêle à chauffer, ajouter un filet d'huile d'olive.
- 4 Lorsqu'elle est chaude, faire suer les oignons et les échalotes ciselés sans coloration pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- 5 En fin de cuisson, les débarrasser dans un récipient bien à plat. Recouvrir d'un film alimentaire posé au contact et les faire refroidir rapidement au réfrigérateur.
- 6 Fendre les gousses d'ail avec un couteau d'office, les dégermer et les réserver dans un ramequin.
- 7 Passer tous les morceaux de viande au hachoir avec une grille moyenne, débarrasser la chair dans un grand saladier.
- 8 Ajouter les œufs et mélanger avec une maryse.
- 9 Peser la quantité totale de farce et assaisonner de 13 g de sel au kg, de 3 g de poivre au kg et de 1,5 g de quatre épices au kg.
- 10 Ajouter à la farce un trait de porto et de cognac suivant le goût désiré.
- 11 Terminer le mélange de la farce, incorporer les oignons et les échalotes sués refroidis.
- 12 Filmer la farce, la réserver au réfrigérateur.

1 c. à soupe **Porto**
1 trait **Cognac**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la finition

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Eau**

Étape 3

Montage du pâté

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8), sortir la pâte du réfrigérateur.
- 2 Réaliser une dorure dans un petit saladier en mélangeant les jaunes d'œufs avec une cuillère à soupe d'eau par jaune.
- 3 Diviser la pâte en deux tiers, un tiers.
- 4 Étaler les deux tiers sur un demi-centimètre d'épaisseur, toujours entre deux feuilles de papier sulfurisé pour que la pâte ne colle pas au plan de travail.
- 5 C'est une pâte grasse qui se réchauffe vite, il faut donc la travailler rapidement ou la repasser au frais de temps en temps pour pouvoir l'utiliser correctement.
- 6 Chemiser l'intérieur du moule en laissant la pâte déborder à l'extérieur.
- 7 Badigeonner la pâte de dorure à l'intérieur et dans les coins avec un pinceau, cela permet à la farce de bien tenir à la pâte après cuisson.
- 8 Remplir avec la farce en la répartissant et en la tassant bien afin d'éviter les trous d'air.
- 9 Étaler la pâte restante toujours entre deux feuilles de papier sulfurisé sur un demi-centimètre d'épaisseur, recouvrir le pâté pour le fermer.

- 10 Couper l'excédant de pâte et chiqueter les bords pour les souder. Réaliser ainsi un décor.
- 11 Lustrer le pâté sur toute la surface du dessus avec la dorure.
- 12 Réaliser trois cheminées en faisant des trous à intervalles réguliers dans la pâte sur le chapeau en allant jusqu'à la farce.
- 13 Insérer trois petits morceaux de papier aluminium roulés à la taille du trou, cela va permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- 14 Enfourner le pâté pendant environ 1h30.
- 15 Il est important que le four soit bien chaud, ainsi la pâte est saisie et la farce rend moins d'eau.

Étape 4

Finition du pâté

- 1 Pour vérifier la cuisson du pâté, il faut le sonder en son centre à l'aide du thermomètre. La température à coeur doit atteindre 49°C.
- 2 Une fois cuit, sortir le pâté du four et le déposer sur une grille posée au-dessus d'un plat.
- 3 Retirer délicatement le fond du moule et retirer le rivet sur un seul côté du moule.
- 4 Avec le rivet, transpercer la pâte en bas à l'extrémité du côté pour permettre au jus rendu par la farce de s'échapper.
- 5 Placer le pâté au réfrigérateur, le laisser refroidir complètement pendant au moins 8 heures.

Étape 5

Dressage

- 1 Démouler entièrement le pâté en retirant délicatement toutes les parties du moule.
- 2 Pour le trancher, utiliser un bon couteau scie.
- 3 Le servir en entrée ou en apéritif, accompagné par exemple d'un chutney d'oignons.