A base de viande

Pâté d'alouettes de pithiviers (lark pie)

14h15	1h	1h15	12h	546
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

1. Disposer les alouettes plumées et vidées (sauf le coeur et le foie à réserver pour après) et le laurier dans un saladier. Arroser avec le vieux Porto.
2. Couvrir le saladier avec du film alimentaire et le placer au réfrigérateur.
3. Laisser mariner les alouettes 12 heures.
4. Laisser mariner les alouettes pendant une nuit pour raccourcir les temps de préparation.

Étape 2

Préparation de la farce fine

1. Couper le blanc de volaille en cubes de 1 cm avec un couteau éminceur et les disposer dans le bol d'un mixeur.
2. Ajouter le blanc d'œuf, le sel et le poivre et mixer.
3. Ajouter progressivement la crème et continuer à mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
4. Rectifier éventuellement l'assaisonnement en sel et en poivre et débarrasser la pâte obtenue dans un grand bol.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la marinade

- 3 **Alouette**
- 2 cl **Porto**
- 3 feuille(s) **Laurier**

Ingrédients pour la farce fine

- 300 g **Blanc(s) de volaille**
- 1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
- 30 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la farce

- 80 g **Foie gras cuit**
- 2 **Barde(s) de lard**
- 1 **Echalote(s)**
- 3 **Foie(s) d'alouette**
- 1 **Armagnac**
- 3 **Coeur(s) d'alouette**

5 Couvrir le bol avec du film alimentaire et réserver la farce fine au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

Étape 3

Préparation de la farce

1 Éplucher avec un couteau d'office et émincer les échalotes avec un couteau éminceur.

2 Faire revenir les bardes de lard dans une poêle et ajouter les échalotes émincées et les faire revenir avec une cuillère en bois.

3 Ajouter les foies et les cœurs des alouettes et les faire revenir 1 minute.

4 Flamber avec l'Armagnac et poursuivre la cuisson 2 ou 3 minutes. Débarrasser dans le bol d'un mixeur.

5 Mixer le tout avec un mixeur puis tamiser la pâte obtenue dans une passoire fine placée au dessus d'un bol.

6 Mélanger la pâte obtenue à la farce fine préparée précédemment puis réserver.

7 Sortir les alouettes de leur marinade et les disposer sur le plan de travail.

8 Couper le fois gras en cubes et en glisser un dans chaque alouette pour les farcir.

Étape 4

Préparation du pâté d'alouettes

1 Préchauffer le four à 170°C (Th.6).

2 Foncer le fond et les bords d'un moule à cake avec le disque de pâte feuilletée.

3 Découper la pâte qui dépasse tout autour des bords du moule, la pétrir et l'abaisser à l'aide d'un rouleau pour obtenir un rectangle pour recouvrir la farce.

4 Piquer le fond de la pâte avec une fourchette, sur plusieurs endroits.

5 Avec la moitié de la farce fine, faire une couche sur le fond de la pâte.

6 Disposer les alouettes farcies sur la couche de farce fine, en les enfonçant légèrement.

7 Couvrir les alouettes avec la farce restante et égaliser à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule.

8 Couvrir la farce avec le rectangle de pâte, souder les bords des deux pâtes, les rabattre et les enrouler sur eux-mêmes pour en faire un cordon.

9 Piquer la surface de la tourte avec la fourchette, sur plusieurs endroits.

10 Avec un pinceau, dorer la surface de la tourte au jaune d'œuf.

11 Enfourner et faire cuire le pâté d'alouettes 1h15.

12 Une fois le pâté cuit, ôter le moule du four et laisser tiédir le pâté avant de le servir.

Ingrédients pour le pâté

1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Étape 5

Dressage

1. Le servir entier ou coupé en tranches.
2. Le déguster tiède ou froid.