

Pâté en croûte classique

pour un moule à cake de 30 cm, graissé, entrée pour 10 à 12 personnes

1 portion de pâte à pâtés, préparée avec 450 g de farine.

Patron: dessiner les contours du moule (fond et bords) sur du papier à pâtisserie, découper en laissant dépasser un bord d'env. 1 cm.

Couvercle: abaisser $\frac{1}{3}$ de la pâte en rectangle (32 × 13 cm) sur 4 mm.

Foncer le moule: abaisser le reste de la pâte en un rectangle de 4 mm d'épaisseur. Poser le patron dessus pour découper la pâte (ill. 1). Foncer le moule préparé en laissant dépasser un bord d'env. 1 cm. Presser sur tout le pourtour du moule et mettre le tout au frais.



Farce

400 g de blancs de poulet, en dés

200 g de faux filet de veau, en dés

350 g de filet de veau, en un morceau

4 $\frac{1}{2}$ c. à s. de madère mettre au frais à couvert env. 2 heures

100 g de pain de mie, sans croûte

env. 1 $\frac{1}{2}$ dl de lait, chaud verser le lait sur le pain, écraser à la fourchette, mettre au frais à couvert

beurre à rôtir chauffer dans une poêle

le filet de veau mariné éponger, faire revenir, laisser refroidir

le pain trempé

les dés de poulet et de viande avec la marinade réduire en purée par portions

75 g d'amandes mondées, moulues

1 dl de double crème

1 $\frac{1}{2}$ c. à café de sel, un peu de poivre

1 pincée de muscade et autant de clou de girofle en poudre

$\frac{1}{4}$ de c. à café de marjolaine en poudre

1 c. à soupe de feuilles de thym

$\frac{1}{2}$ citron non traité, le zeste râpé ajouter en continuant à mélanger

1 petite boîte de champignons (env. 200 g) égoutter, tailler en fines lamelles

50 g de pistaches mélanger à l'appareil avec les champignons

Remplir le moule: étaler $\frac{1}{3}$ de la farce sur le fond, poser le filet dessus en l'enfonçant délicatement, couvrir du reste de farce. Replier les bords de pâte (*ill. 2*), couper l'excédent aux quatre coins. Badigeonner les bords de pâte au **blanc d'œuf**, battu.

Couvrir le pâté: pratiquer un trou de 2 cm env. au centre du couvercle, puis le poser sur le pâté, presser pour le faire adhérer, couper l'excédent de pâte aux ciseaux (*ill. 3*). Décorer à l'aide d'un pince-pâte, coller au **blanc d'œuf** les autres éléments du décor découpés dans les chutes de pâte et dorer le tout au **jaune d'œuf**, dilué.

1 morceau **de papier à pâtisserie** former une cheminée qu'on glisse dans le trou central.

Cuisson: env. 70 min dans le bas du four préchauffé à 180°C. Couvrir d'aluminium en fin de cuisson si le couvercle prend trop rapidement couleur. Laisser refroidir dans le moule.

Gelée: pour le pâté en croûte classique et le pâté de gibier. Si le pâté s'est brisé au démoulage, le remettre dans le moule pour couler la gelée.

2½ dl **d'eau**
1 sachet **de gelée en poudre** porter à ébullition
1 à 2 c. à soupe **de cognac** ajouter, laisser tiédir, verser dans la cheminée, évent. en deux fois), mettre le pâté au frais env. 4 heures

Préparation à l'avance: on peut parfaitement surgeler ces deux pâtés avant d'ajouter la gelée. Sortir du congélateur 1 jour à l'avance. Verser la gelée dans la cheminée du pâté à peine décongelé. Laisser dégeler jusqu'au lendemain au réfrigérateur.



1 Pâte abaissée



2 Badigeonner les bords



3 Tailler les bords