

Pâté en croûte

Pour 8 personnes.

250 g de chair de volaille, 200 g de rouelle de veau, 200 g de chair de porc, 500 g de lard gras frais, 30 g de sel épicé (sel, poivre, thym, muscade), un verre de cognac, 400 g de pâte à croûte ou pâte brisée non sucrée, un demi-litre de gelée au porto, quelques fines tranches de lard frais.

Hacher finement 100 g de volaille, le veau, le lard et le porc. Mélanger ce hachis avec les œufs et l'assaisonnement. Y ajouter le cognac.

Etendre la pâte, et en foncer un moule. Tapisser la pâte de fines tranches de lard et remplir avec la farce en ajoutant les 150 g de volaille restants. Fermer la pâte et décorer avec les restes en formant des dessins sur la pâte. Pratiquer deux petits trous qui serviront à évacuer la vapeur. Dorer à l'œuf et faire cuire à four très doux. Lorsque le pâté est cuit, le placer dans un endroit frais.

Servir avec une sauce Cumberland (des zestes d'orange et de citron blanchis mélangés à de la gelée de groseilles fondue avec du porto et du vin rouge).

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur
