

Pâté en croute au foie gras de canard



Ingrédients pour 6 pers

Temps > Cuisson : 1 h. Préparation : 1 h.

Pour la pâte

500 g de farine de blé T55
 1 c. à soupe de fleur de sel
 1 c. à soupe de sucre
 250 g de beurre doux froid
 115 g de lait entier
 1 jaune d'œuf
 1 œuf entier

Pour la farce

400 g d'échine de porc haché
 450 g de magrets de canard
 environ 2 sans la peau
 360 g de foie gras mi-cuit
 50 g de cèpes séchés
 10 cl d'eau froide
 50 g de crème liquide entière
 2 échalotes
 1 œuf
 2 c. à soupe d'Armagnac
 1 c. à soupe de fleur de sel rase
 8 tours de moulin de poivre noir
 Dorure au jaune d'œuf
 2 œufs

Pour la gelée

4 feuilles de gélatine
 alimentaire
 90 cl de bouillon de volaille ou
 de jus de viande
 10 cl d'Armagnac

Préparer la pâte

Verser la farine sur le blanc de travail et faire un puits, déposer la fleur de sel et les cubes de beurre. Sabler la pâte du bout des doigts pour obtenir une semoule grossière et éviter d'avoir des morceaux résiduels de beurre.

Rajouter le lait, après y avoir dissous le sel et le sucre au préalable Terminer avec les oeufs. Mélanger du bout des doigts au début puis avec la paume de la main à la fin. Filmer et laisser une heure au frigo, le temps de préparer la farce.

Préparer la farce

Mettre les cèpes dans l'eau froide et laisser réhydrater environ 10 mn. Changer l'eau pour enlever l'éventuelle terre. Essorer les champignons pour éviter qu'ils ne rendent de l'eau à la cuisson, et les hacher finement.

Couper le canard en petits cubes d'environ 1 cm de côté. Émincer finement les échalotes.

Dans un saladier, mélanger les cubes de canard, l'échalote, les morceaux de cèpes, l'échine de porc haché, le sel et le poivre. Ajouter l'armagnac et l'œuf. Bien mélanger jusqu'à obtenir une farce homogène.

Pâté en croûte au foie gras de canard



Préparer le pâté en croûte

Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 à 5 mm maxi en un grand rectangle de la taille de votre moule et foncer le moule. Il faut découper un grand rectangle, et 1 plus petit rectangle pour le couvercle.

Idée montage : [Techniques de MOF : montage d'un pâté en croûte \(latendresseencuisine.com\)](http://www.latendresseencuisine.com)

Garnir avec la moitié de la farce. Poser le foie gras au milieu en gros morceaux afin de réaliser une couche de foie gras sur toute la longueur du pâté. Compléter par le reste de la farce et tasser pour enlever l'air.

Rabattre les bords de pâte sur la farce sur environ 3 cm (couper le surplus de pâte si besoin). Badigeonner de jaune d'œuf le dessus de la pâte.

Recouvrir la farce avec le couvercle en appuyant bien sur les côtés pour faire adhérer la pâte.

Badigeonner le dessus de la pâte avec du jaune d'œuf et percer 3 cheminées. Vous pouvez décorer votre pâté avec les chutes de pâte avec des formes réalisés à l'emporte-pièce.

Enfourner au four à 180°C pendant 1h. Température max à cœur : 64°C pour les spécialistes.

Sortir le pâté du four et le laisser entièrement refroidir voir jusqu'à 1 nuit au frigo.

Préparer la gelée

Dans un bol d'eau froide, mettre les feuilles de gélatine à réhydrater.

Faire chauffer l'Armagnac pendant quelques minutes pour faire évaporer l'alcool.

Ajouter le bouillon/jus de viande et porter à ébullition. Essorer la gélatine et l'ajouter à la casserole en mélangeant bien.

Verser la gelée dans votre pâté croûte par les cheminées jusqu'à ce que la gelée liquide ressorte (signe que votre pâté en croûte est "rempli" de gelée).

Attendre 3h minimum que la gelée refroidisse et prenne. Conseil : patienter une journée supplémentaire en plaçant votre pâté au frigo, emballé dans du film alimentaire...

A déguster avec une belle salade de saison et avec l'assaisonnement de votre choix.