Pâté en croûte volailles et morilles

Original / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Difficile	10-12	$$$	90min	70min

Adieu! Je te propose aujourd'hui une recette que sûrement peu d'entre vous auront envie de tester à la maison, mais quand on la réalise, la satisfaction est aussi grande que le plaisir de la déguster! On part sur un pâté en croûte garni de volailles : canard, poulet et cailles, de morilles et de pistaches! Si vous êtes amateurs de gibier, les volailles peuvent également être du faisan, du colvert et du perdreau. La recette est assez riche, elle convient parfaitement pour une tablée nombreuse et festive, par exemple pour Pâques qui arrive bientôt. Servis avec des légumes au vinaigre et des moutardes, c'est une entrée de premier choix. Le pâté en croûte se conserve bien jusqu'à 2 semaines au frais tant qu'il n'est pas entamé, et une semaine à partir du moment ou il est commencé, même s'il tient rarement autant de temps une fois réalisé! Pour cuisiner cette recette, il est préférable d'avoir un moule spécifique pour les pâtés en croute, on en trouve dans les boutiques spécialisées en ustensiles de cuisine ou sur internet.

Liste des ingrédients

Pour la pâte

500 g. de farine

250 g. de beurre

1 cc. de sel

1 dl. d'eau

7 jaunes d'oeufs

Pour la farce

400 g. de poitrine de porc hachée

150 g. de blanc de poulet

150 g. de magret de canard

150 g. de caille

2 oeufs

25 g. de morilles sèches

2 cs. de pistaches entières

10 cl. de crème liquide

3 cc. de sel

1/2 cc. de poivre moulu

Beurre pour le moule

Pour la gelée

4 dl. de fond de veau

5 feuilles de gélatine

Étapes de préparation

1

Pour réaliser la pâte, coupe le beurre bien froid en petits cubes. Mélange-les ensuite du bout des doigts avec la farine et le sel pour créer un sablage.



2

Fais un puits au centre et incorpore progressivement l'eau et les jaunes d'oeufs battus pour obtenir une pâte homogène. Aplatis-la en rectangle, film et place au frais 1heure.



3

Pour la farce, commence par faire tremper les morilles dans de l'eau tiède 1 heure, puis égoutte-les. Fais chauffer la crème dans une petite casserole, ajoute les morilles et fais-les cuire 5 minutes. Sors du feu et hache grossièrement les morilles.



4

Détaille le poulet, le canard et la caille en cubes d'environ 1-1,5 cm. de coté.



5

Dans un grand saladier, place la poitrine hachée, le sel et le poivre, puis travaille la viande environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit collante.



6

Ajoute l'oeuf et mélange pour avoir une consistance homogène. Ajoute ensuite les volailles, les morilles à la crème et les pistaches. Mélange 5-7 minutes pour bien répartir les morceaux dans la farce.



7

Étale la pâte au rouleau à 3-4 mm. d'épaisseur et découpes-y des bandes pour froncer le moule : Une pour le fond et les côtés, deux pour les extrémités, et une dernière pour le couvercle. Fronce le moule en scellant les différentes bandes entre elles avec le second oeuf battu.



8

Garnis la pâte avec la farce en tassant bien. Ajoute le couvercle en le sellant également à l'oeuf aux autres bandes de pâtes qui doivent légèrement dépasser de la farce. Réalise 3-4 cheminées.



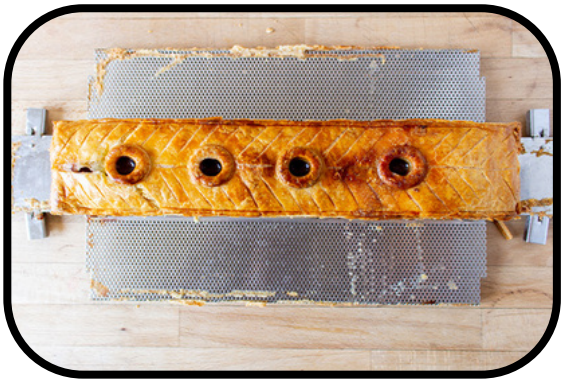
9

Enfourne à 180°c à four froid pour 1h à 1h15 de cuisson (un thermomètre doit être à 65°c. à coeur). Laisse-le refroidir à température ambiante puis place au frais pour la nuit.



10

Le lendemain, prépare la gelée en faisant chauffer (mais pas bouillir) le fond de veau, ajoutes-y les feuilles de gélatine préalablement trempées 5-8 minutes dans de l'eau froide. Laisse refroidir 20-30 minutes puis verse la gelée sur la farce par les cheminées.



11

Replace au frais 1 à 2 heures pour faire prendre la gelée. Ton pâté en croûte est enfin prêt à être dégusté! Bon app'

