



Pâté en Croûte à la volaille Par Hubert Pouffier

INGRÉDIENTS :

- 500 grammes de volaille (poulet, dinde, canard...) taillé en lanières fines.
- 500 grammes de porc très bien paré (épaule ou échine) coupé en lanières fines.
- Porc et volaille, 500 grammes de farce réalisée avec les parties nobles.
- Assaisonnement : sel 20 grammes par kilo, poivre, muscade, bouquet garni.
- Marinade : Vin blanc et Madère
- Sachet de gelée

MÉTHODE

- Mettre 2 heures en marinade « chaude » 18/22°, au vin blanc et madère, avec assaisonnement et bouquet garni.
- Faire l'assaisonnement de la farce : sel, poivre, épices (2heures).
- Hacher assez fin, incorporer œuf et puis liant « farine ».

Montage :

- Foncé un moule à pâté en croûte d'une pâte brisée.
- Le remplir de l'appareil (farce 500 grammes + volaille 500 grammes + porc 500 grammes)
- Pétrir pour un produit homogène et collé
- Bien tasser, (pas de trou!)
- Poser le couvercle en pâte, faire 2 cheminées, dorer le dessus.
- Cuisson : four à 180° pendant 1 heure 30
- En fin de cuisson : vider le jus, A tiède ajouter la gelée

Bon Appétit !