

Le pâté en croûte de Jeannette

Pour un moule à pâté d'environ 28 à 30 cm de long, il vous faudra :

- une pâte feuilletée ou brisée, étalée sur une épaisseur de 0,5 cm : suffisamment pour couvrir tous les côtés du moule et faire le couvercle (à vos double-décimètres !);
- pour la farce :
 - 750 grammes d'épaule ou de collet de porc, hachées ;
 - 1 magret de canard dégraissé d'environ 300 grammes ;
 - 200 grammes de jambon blanc, en une seule tranche épaisse ;
 - 2 poignées de champignons séchés ré-hydratés ;
 - 1 grosse échalote ;
 - 1 cuillère à café d'ail en poudre ;
 - 1 œuf ;
 - du persil ;
 - 12 grammes de sel ;
 - 6 grammes de poivre fraîchement moulu ;
 - ½ cuillère à café de 4 épices ;
 - 5 cl d'Armagnac ou de Cognac ;
 - 5 cl de Porto rouge ;
- pour les gourmands, du foie gras mi-cuit pour faire un insert au milieu du pâté ;
- pour la finition :
 - 1 œuf
 - 1 sachet de gelée au madère.

Au travail.

Couper le magret de canard et le jambon blanc en cubes d'environ 1 cm de côté.

Hacher grossièrement l'échalote, le persil et les champignons.

Mélanger à la main tous les éléments de la farce, et mettre au frais environ 2 heures.

Chemiser le fond et les côtés du moule avec la pâte choisie.

Mettre dans le moule la moitié de la farce en tassant bien.

Poser le foie gras au milieu, sur toute la longueur du moule.

Finir de remplir avec la farce, et tasser.

Découper un couvercle dans la pâte restante, le poser sur le pâté, et bien coller les bords à l'eau.

Faire 2 à 3 trous ronds (cheminées) sur le couvercle du pâté. On peut les maintenir ouverts avec un cylindre de papier d'aluminium, ou bien des douilles en métal.

Mettre au frais au moins 1 heure

Préchauffer le four à 200 degrés.

Dorer le dessus du pâté avec 1 jaune d'œuf battu.

Cuire 30 minutes à 200 degrés, puis 60 minutes à 180 degrés ; le cœur du pâté doit être à 65 degrés.

Sortir du four après cuisson.

Quand le pâté est tiède, renverser le moule pour que le jus s'écoule.

Préparer la gelée selon le mode d'emploi fourni, la laisser refroidir, mais pas figer.

La couler dans le pâté par les cheminées.

Laisser refroidir entre chaque couche de gelée.

Mettre l'ensemble au frigo 48 heures si possible, mais au moins 24 heures !

Il ne vous reste plus qu'à démouler et découper !