

Recette du pâté en croûte poivre moutarde !

Pâte Brisée :

- 750gr de farine
- 225gr de beurre
- 12gr de sel de cuisine
- 3 œufs frais
- 105gr d'eau

Mélangez les œufs, l'eau et le sel. Verser ensuite sur la farine. Faire tourner votre robot, ajouter le beurre que vous aurez découpé en petits morceaux.

Dès consistance voulue, faire un pâton (plat ou rond) que vous entourez de film alimentaire. Laisser reposer 24h. au frais.

Le lendemain, abaisser votre pâte entre 2,5 et 3mm.

Pour la viande (préparation 24h avant)

- 400gr de poitrine de porc hachée finement (petite brunoise)
- 400gr de filet mignon de porc haché (brunoise un petit peu plus grossière. Possible également de faire de longues lèches. Autre choix car moins coûteux : remplacer le mignon par du quasi de porc
- 10gr de poivre vert entier (passer quelques secondes sous l'eau froide s'il est au vinaigre)
- 18gr de sel de cuisine
- 1 œuf frais entier légèrement battu
- 2 gr de poivre du moulin
- 50gr de moutarde gros grain
- 20gr de crème à sauce

Dans un bol, mettre la brunoise de poitrine de porc. Ajouter le sel et le poivre. Bien mélanger. Ajouter l'œuf et la crème. Bien mélanger. Ajouter en dernier la brunoise de filet mignon (ou les lèches) et le poivre vert. Mélanger une dernière fois. Filmer deux fois. La première directement collée sur votre préparation. La deuxième sur le bord de votre bol afin de garder un maximum de saveurs.

Confection :

Beurrer le moule à pâté. Déposer la pâte délicatement (selon instruction de la vidéo) Remplissez votre moule en veillant à ne pas laisser d'air. N'hésitez pas à taper votre moule sur la table pour bien tasser le tout. Refermer le tout (selon instruction de la vidéo) Laisser reposer votre pâté 24h. au frigo. Ne pas oublier de faire deux ou trois cheminées (selon la longueur du pâté) pour évacuer l'excès d'humidité pendant la cuisson)

Battre légèrement un jaune d'œuf. Ajouter deux gouttes de Maggi ou deux gouttes de café dans votre jaune. Ça apportera une couleur brun foncé à votre pâté. Badigeonner votre pâté avec ce jaune d'œuf.

Gelée :

- 1 litre d'eau
- 70gr de gelée en poudre
- 0.5 dl de vin blanc et 0.5dl de cognac.

Faire porter à légère ébullition l'eau, le vin blanc et le cognac. Retirer du feu et verser la gelée en poudre. Bien mélanger. Réserver.

Cuisson : (Il y a divers modes, voici celui que nous utilisons à la boucherie Yerly)

- Préchauffer le four à 220°
- Enfournier le pâté pendant 15min à 220°
- Ensuite, baisser la température à 160° pendant plus ou moins 1h
- L'idéal, c'est d'avoir un thermomètre à viande. Température à cœur : 65°

Directement après la cuisson, verser délicatement de la gelée encore tiède jusqu'à pleine contenance du pâté. Répéter l'opération une deuxième fois. Ensuite, mettre le pâté au frais. Dès que votre gelée commence à peine à figer, verser la à nouveau jusqu'à ce que le pâté soit plein.

Possible aussi de mettre la gelée quand le pâté est bien froid (après 12h00) L'avantage à chaud, c'est de combler tous les éventuels trous mais aussi apporter un liant supplémentaire.

Petite astuce pour le démoulage :

- Si vous avez un petit chalumeau de cuisine, n'hésitez pas à chauffer légèrement votre moule (en fer ou inox) au-dessous. Si tout a été fait dans les règles de l'art, il se démoulera sans problème.
- Vous pourrez également lui donner un petit coup flamme sur le dessus pour le rendre brillant.



Photos :



La farce ne correspond pas à la recette. C'est juste pour illustrer notre façon de faire 😊

