

PATÉ EN CROÛTE



Ingrédients (pour 3 pâtés) :

1kg de sanglier (ou autre viande) + 1 kg de gorge ou lard gras

1 talon de jambon

2 cs de poivre vert en saumure

5-6 cs de persil

½ bouteille de vin blanc sec

2 feuilles de laurier

Thym

3 oignons

2 gousses d'ail

24 g de sel

4 g de poivre

4 cs de cognac

1 cs de 4 épices

4 œufs

1 kg de pâte brisée

- Hacher le sanglier, la gorge avec l'oignon et l'ail, mettre dans un saladier avec le talon de jambon coupé en dés, le persil, le poivre vert, le thym, le laurier et le vin blanc. Couvrir et garder au frais pendant 24h.
- Le lendemain, enlever l'excédent de liquide de la farce ainsi que les feuilles de laurier puis assaisonner avec le sel, le poivre, le cognac, le 4 épices et les œufs. Mélanger intimement l'ensemble.
- Diviser votre pâte bisée en 3, étaler la pâte pour recouvrir le fond et les côtés d'un moule à cake. Mettre 1/3 de la farce dedans en tassant bien puis recouvrir avec une bande de pâte. Bien souder les bords puis enlever l'excédent de pâte et former 2 cheminées dans le chapeau.
- Procéder de la même façon pour les 2 autres moules. Il est possible d'incorporer au milieu du pâté 3 ou 4 petits œufs durs ou des pistaches, des noisettes voir des morceaux de foie gras.
- Faire cuire 15 min à 220°C puis 1h15 à 200°C. Laisser refroidir 1 nuit puis démouler (il est aussi possible de couler de la gelée par les cheminées).