

# 23 – PÂTÉ-EN-CROÛTE RIS DE VEAU, TRUFFE NOIRE ET FOIE GRAS DE MANON

## INGRÉDIENTS :

1KG DE PÂTE BRISÉE  
1L DE GELÉE DE COCHON  
750G DE RIS DE VEAU  
300G DE TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD  
750G DE POITRINE DE COCHON DÉSOSSÉE ET  
DÉCOUENNÉE  
100G DE FONDUE D'OIGNONS  
100G DE CRÈME LIQUIDE  
100G DE TRUFFE NOIRE FRAÎCHE  
BEURRE  
1 OIGNON ET 1 CAROTTE  
1 BOUQUET GARNI  
SEL  
POIVRE NOIR  
MUSCADE EN POUDRE  
CHAMPAGNE

## LA VEILLE :

### RIS DE VEAU :

FAIRE TREMPER LES RIS DE VEAU DANS UNE EAU FROIDE QUELQUES MINUTES CHANGER L'EAU À PLUSIEURS REPRISES JUSQU'À CE QU'ELLE DEVienne CLAIRE POUR RETIRER LA GRAISSE ET LA MEMBRANE BLANCHE,  
FAIRE BLANCHIR LES RIS PENDANT 4 MINUTES DANS UNE EAU BOUILLANTE PUIS LES FAIRE REFROIDIR DANS UN GRAND VOLUME D'EAU FROIDE AFIN DE FACILITER CETTE ÉTAPE

SI LES RIS SONT DÉJÀ NETTOYÉS (SANS GRAISSE NI MEMBRANE BLANCHE), IL FAUT LES CUIRE DANS UN COURT-BOUILLON POUR CELA, COMMENCER PAR SAISIR LES RIS DE VEAU DANS DU BEURRE DANS UNE GRANDE CASSEROLE ET DÉGLACER AU CHAMPAGNE AJOUTER 1 OIGNON ET 1 CAROTTE ÉMINCÉS, UN BOUQUET GARNI ET 2L D'EAU SALER ET POIVRER

LAISSER CUIRE À FEU MOYEN PENDANT 25 MINUTES ET REMUANT SOUVENT LAISSER REFROIDIR UN PEU ET ÉPLUCHER LES RIS POUR RETIRER TOUS LES NERFS COUVRIR ET RÉSERVER AU FRAIS

# **23 – PÂTÉ-EN-CROÛTE RIS DE VEAU, TRUFFE NOIRE ET FOIE GRAS DE MANON**

## **HACHÉ DE POITRINE DE COCHON :**

**COUPER DES GROS CUBES DE POITRINE DE COCHON (POUR HACHER LE LENDEMAIN)**

**MARINER LA VIANDE AVEC 12G DE SEL, 2G DE POIVRE, 1 PINCÉE DE MUSCADE,  
25G DE CHAMPAGNE**

**FILMER AU CONTACT POUR ÉVITER QUE LA VIANDE NE S'OXYDE  
RÉSERVER AU FRAIS**

## **LE JOUR J :**

### **FARCE :**

**HACHER LA POITRINE DE COCHON (SANS HACHOIR, VOUS AVEZ DEUX POSSIBLITÉS : LA COMMANDER DIRECTEMENT, NON ASSAISONNÉE, À VOTRE BOUCHER-CHARCUTIER, OU BIEN LA HACHER AU COUTEAU EN COUPANT DES PETITS CUBES D'ENVIRON 0,5CM PAR 0,5CM)**

**AJOUTER LES RIS DE VEAU ÉPLUCHÉS, LA FONDUE D'OIGNONS, LE FOIE GRAS DE CANARD EN CUBES, LA TRUFFE NOIRE EN LAMELLES ET LA CRÈME LIQUIDE MÉLANGER LE TOUT POUR FAIRE RESSORTIR LE COLLAGÈNE DE LA VIANDE  
FILMER AU CONTACT ET RÉSERVER AU FRAIS**

## **MONTAGE DU PÂTÉ-(EN)-CROÛTE :**

**BEURRE GÉNÉREUSEMENT LE MOULE**

**ÉTALER LA PÂTE SUR 4MM D'ÉPAISSEUR ET PRÉPARER UN FOND DE 30CM PAR 28CM, DEUX CÔTÉS DE 9CM PAR 10CM ET UN CHAPEAU DE 28CM PAR 6CM FONCER LE MOULE EN SOUDANT LES PARTIES AVEC DE L'EAU**

**MASQUER ET REMPLIR DE FARCE JUSQU'À HAUTEUR (EN TASSANT BIEN POUR ÉVITER LES BULLES D'AIR)**

**FERMER LE PÂTÉ**

**DORER LE PÂTÉ**

**CHIQUETER À L'AIDE D'UNE PINCE OU D'UN COUTEAU DÉCORER À VOTRE CONVENANCE (DÉCOR EN PÂTE OU AU COUTEAU)**

**À L'AIDE D'UN EMPORTÉ-PiÈCE OU DE LA POINTE D'UN COUTEAU, RÉALISER TROIS CHEMINÉES SUR LE DESSUS DE VOTRE PÂTÉ-(EN)-CROÛTE POUR PERMETTRE À LA VAPEUR DE S'ÉCHAPPER PENDANT LA CUISSON**

**SI LA PÂTE EST MOLLE, NE PAS HÉSITER À CONSERVER LE PÂTÉ-(EN)-CROÛTE UNE HEURE AU RÉFRIGÉRATEUR POUR S'ASSURER QUE LA PÂTE SOIT BIEN FROIDE LORS DE L'ENFOURNEMENT, ET NE S'AFFAISSE PAS**

# **23 – PÂTÉ-EN-CROÛTE RIS DE VEAU, TRUFFE NOIRE ET FOIE GRAS DE MANON**

## **CUISSON :**

**ENFOURNER DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 220°C PENDANT 20 MINUTES**

**RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE À 200°C POUR 15 MINUTES**

**RÉDUIRE À 165°C JUSQU'À OBTENIR UNE TEMPÉRATURE 65°C À CŒUR (AVEC  
UNE SONDE)**

## **À LA SORTIR DU FOUR :**

**COULER LA GELÉE PAR LES CHEMINÉES À PLUSIEURS REPRISES**

**LAISSER REFROIDIR QUELQUES HEURES AVANT DE LE METTRE AU  
RÉFRIGÉRATEUR POUR UNE NUIT**

## **LE LENDEMAIN :**

**COULER LE RESTE DE LA GELÉE JUSQU'À HAUTEUR**

**LAISSER BIEN REFROIDIR AU RÉFRIGÉRATEUR**

**DÉMOULER DÉLICATEMENT EN RETIRANT LE FOND PUIS LES CHARNIÈRES  
PUIS LES CÔTÉS (AVEC UN CHALUMEAU OU 3 MINUTES DANS UN FOUR À  
150°C)**

**CONSEIL DE DÉGUSTATION : IL SERA ENCORE MEILLEUR 1 OU 2 JOURS  
APRÈS LA CUISSON ! PATIENCE...**

**VOUS POUVEZ LE CONSOMMER JUSQU'À 7 JOURS À PARTIR DU JOUR DE  
CUISSON. PLUS VOUS PATIENTEZ, PLUS LA FARCE EST GOÛTEUSE...  
BONNE DÉGUSTATION !**



