

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
POSSIBILITÉS : 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 :

BEURRER 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 EMPORTE-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 !**



