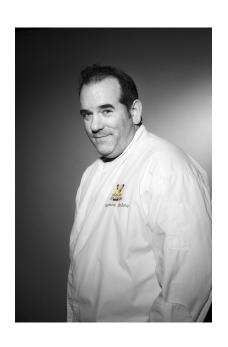


the forest time

Le pâté en croûte de cerf veiné de foie gras



C'est une recette raffinée que nous vous proposons en cette période festive. Après la bûche de Noël et autres Lièvres à la Royale, le pâté en croûte s'invite à votre table. Mais pas n'importe lequel : le pâté en croûte de cerf veiné de foie gras a été préparé avec des ingrédients minutieusement sélectionnés. Jérôme Cazanave, Toque d'Auvergne installée à Murat dans le Cantal joue sur l'accord : gibier&foie gras pour donner encore plus de finesse à la viande choisie pour cette préparation élégante servie froide et qui peut être préparée à l'avance. Pratique lorsque l'on prévoit un repas de famille!

Merci Jérôme de nous donner l'eau à la bouche avec cette assiette aux couleurs des sous-bois qui nous plonge dans la nature hivernale. Bon appétit!



RECETTE

Le pâté en croûte de cerf veiné de foie gras, condiment prune pruneaux et champignons au vinaigre

INGRÉDIENTS

Feuilletage:

- > 400g de farine
- > 20cl d'eau
- > 300g de beurre

Farce:

Cerf haché type chair à saucisse : 500gDes morceaux de cerf environ 2cm : 500g

Chair à saucisse : 500gPoitrine fumée : 200gLard gras : 200g

Le tout taillé en petit des de 0.5/0.5 (macéré une nuit avec 100g de gin ou de l'alcool de votre choix),

- Foie de volaille haché : 500g
- > Pour l'assaisonnement 14g de sel au kg ,3g de poivre au kg et 3 œufs entier au kg
- > Compter 1/3 de fois gras pour 2/3 de farce de cèpes

PROCCESS:

Réaliser la pâte feuilletée, ou achetez-la à votre pâtissier préfèré. On peut la remplacer par une pâte à foncer (pâte brisée sans sucre).



Petite astuce : on peut remplacer dans les 2 pâtes, la moitié du poids de beurre par du saindoux. Délicieux!

Abaisser et foncer la pâte dans le moule à pâté.

Pour la farce, mélanger tous les ingrédients cités et laisser maturer 24h au froid.

Monter le pâté en plaçant le foie gras entre deux couches de farce.

Recouvrir de la 2ème pâte.

Cuisson: 1h30 à 170°

Laisser reposer au moins 48 heures au froid

Dresser



Régalez-vous!