

PÂTÉ EN CROÛTE			
Nombre de portion : 10			
Ingrédients	Unités	Quantités	Étapes d'élaboration
Pâte à pâté			Réaliser la pâte En mélangeant tous les ingrédients secs, puis les œufs et les matières grasses. Terminer en incorporant l'eau.
Farine	Kg	0.500	
Sel	Kg	0.010	
Sucre	Kg	0.005	
Saindoux	Kg	0.075	
Beurre	Kg	0.075	
Œufs	Pce	1	
Eau	L	0.125	
Lèche			Marinade Mettre à mariner les éléments de la farce. (12 heures)
Filet de canard/poulet/porc	Pce	1	
Farce et marinade			Préparer les finitions de la farce Farce Hacher finement la gorge et les foies de volaille, pétrir. Ajouter les assaisonnements puis les lèches. Chemiser les moules Beurrer les moules et les chemiser de papier sulfurisé. Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur et de dimension excédentaire de 10 cm sur chaque côté. Appliquer la pâte au fond du moule, plaquer. Garnir de farce en tassant le plus possible. Lisser la farce et chiqueter les bords du pâté croûte. Protéger la farce à l'aide de papier aluminium. Cuisson Cuire 5 minutes à 245°C puis 1 heure à 180°C. (63°C à cœur)
Gorge de porc	Kg	0.875	
Foies de volaille	Kg	0.065	
Sel	Kg	0.010	
Poivre	Kg	0.002	
Sucre semoule	Kg	0.002	
Muscade	Kg	Pm	
Herbes de Provence	Kg	Pm	
Madère	Kg	0.100	
Vin rouge	Kg	0.250	
Cognac	Kg	0.020	
Finition de la farce			Gelée Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide, porter le fond blanc et le madère à ébullition, ajouter les feuilles de gélatine ramollies et pressées. Réserver.
Œufs	Pce	1	
Pistaches	Kg	0.040	
Ail hachée	Gousse	2	Finition Couler la gelée en plusieurs fois dans le pâté, parsemer de pistaches hachées sur le dessus.
Gelée			
Fond blanc	Kg	0.500	
Gélatine	Kg	0.012	
Madère	Kg	0.100	