

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Pâté de canard en croûte



Pâte à pâté

500 gr. de farine
100 gr. de beurre ou de saindoux
10 gr. de sel
1 œuf
100 gr. d'eau

1 peu d'œuf pour badigeonner

Farce à pâté

300 gr. de viande de porc (poitrine)
300 gr. de viande de canard (avec la graisse)
200 gr. de lèches de canard
50 gr. de porto
1 œuf
1 oignon
1 bouquet de persil
1 feuille de laurier
20 gr. de cognac
50 gr. de crème
8 gr. de sel
1 gr. de poivre



Préparation de la pâte à pâté

Mélanger l'eau, le sel et l'œuf.
Sabler le beurre et la farine.
Ajouter le liquide et bien mélanger.
Laisser reposer la pâte au frigo.

Préparation de la farce

Mariner la viande avec le porto, l'oignon et le bouquet garni pendant une nuit au frigo.
Poêler les lèches de canard et flamber au cognac.
Hacher la viande et ajouter le sel, le poivre, l'œuf et la crème, bien mélanger.

Abaisser la pâte et foncer le moule à pâté.

Garnir le moule avec la farce et les lèches.

Fermer le pâté avec la pâte.

Faire 2 cheminées.

Laisser reposer au frigo une heure. Badigeonner avec un peu d'œuf.

Cuire dans un four à 180°C (température à cœur 70°C).

A mi-refroidissement, couler à l'intérieur de la gelée et passer au frigo.

Contrôler le niveau de gelée et compléter jusqu'à complet refroidissement.

Laisser reposer 24h avant de couper en tranches.

On peut aussi ajouter des pistaches concassées dans la farce

Une recette de Jean-Louis Boverat, maître diplômé de boulangerie, pâtisserie et confiserie à l'EPM, l'Ecole Professionnelle de Montreux.