

Pâté croute ou Pâté en croute.

Si le pâté se pratique depuis l'Antiquité, la croûte ne fait son apparition qu'au Moyen âge. Initialement destinée à améliorer la cuisson et la conservation de la viande, la croûte conquiert petit à petit chaque région de France. Dérivé du mot « pâte », le pâté désigne au 12ème siècle une « pâtisserie qui renferme des viandes et du poisson » servie chaude en entrée. Au 13ème siècle, on trouve des pâtés froids dans les rues de Paris comme sur les buffets aristocrates. La version moderne telle qu'on la connaît aujourd'hui serait née dans l'Ain au 17ème siècle grâce à la mère de Brillat-Savarin. Son heure de gloire sonne au 19ème siècle sous la plume de Victor Hugo, d'Alexandre Dumas ou d'Anatole France avant de se « ringardiser » au 20ème.

Ingrédients :

Pâte brisée :

500 g de farine T55
15 g de sel
1 cuillère d'huile
1/4 l d'eau ou de lait environ
250 g beurre

Pour la farce :

1 poulet entier de 1.4 kg
600 gr de poitrine de porc
20 cl de crème fraîche
1 œuf
1 échalotte
150 gr de champignon au choix
Pistache (selon le gout de chacun)
12 cl de cognac
Sel + poivre
1 bouillon de légume



Préparation :

Préparer la pâte brisée la veille. Passer la farine au tamis. Faire une fontaine au centre et mettre le sel et une bonne cuillère d'huile. Ajouter l'eau petit à petit en tournant à l'aide de la cuillère et pétrir ensuite à la main le reste de la farine afin d'obtenir une pâte un peu ferme. Étendre avec la paume de la main le pâton obtenu et placer le beurre coupé en lamelle en pliant la pâte afin que celle-ci l'absorbe. Répéter l'opération plusieurs fois jusqu'à ce que la totalité du beurre se trouve enfermée. Taper le pâton plusieurs fois. Laisser reposer toute la nuit. Désosser complètement le poulet en réservant les os et la carcasse. Découper la poitrine. Hachez le tout à la grille n° 6. Tailler l'échalotte et la faire revenir dans un peu de beurre pour lui enlever son âcreté puis flamber au cognac. Emincer les champignons et les pistaches.

Mélanger tous les ingrédients au batteur puis incorporer la crème et l'œuf. Saler et poivrer. Vous avez aussi le choix des épices que vous aimez.

Préchauffer le four à 190°.

Tapiser le moule de papier sulfurisé pour aider au démoulage.

Chemiser avec la pâte brisée abaissée à 4 mm d'épaisseur en faisant un U et commençant par les 2 grands cotés et le fond. Chemiser les 2 bouts en soudant bien les pâtes ensemble et surtout en faisant attention de ne pas percer. Remplir le moule avec la farce en tassant bien pour enlever les bulles d'air. Fermer le dessus du moule avec la pâte et sertir les bords avec une pointe de couteau. Dorer 2 à 3 fois au jaune d'œuf et faire 3 cheminées sur le dessus de 15mm de diamètre environ. Vous pouvez aussi grigner le dessus et personnaliser votre pâté avec des morceaux de pâte brisée.

Enfourner environ 1h30.

Pendant ce temps préparer la gelée avec la carcasse et les os préalablement broyés dans un bouillon aromatique. Filtrer et réserver.

A la sortie du four, remplir les cheminées avec la gelée afin de combler les trous dus au rétrécissement de la viande à la cuisson. Laisser refroidir complètement avant de démouler et laisser reposer minimum 1 journée avant dégustation.