

Recettes de cuisine entrées françaises

Pâté en croûte maison

Ingrédients pour 1 pâté de 20 cm de long

- 400 à 500 gr de pâte brisée améliorée
- 400 gr environ de garnitures pour pâté en croûte
- 900 gr de farce pour pâté en croûte
- 250 ml de gelée au cognac
- 1 moule à pâté en croûte (indispensable)

Budget : €

Difficulté : moyen

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Garder d'abord un morceau de pâte pour réaliser le couvercle du pâté.
Etaler la pâte sur une épaisseur de 4 mm minimum pour une bonne cuisson.
Découper un rectangle de pâte de la longueur du moule et d'une largeur au moins égale à 2 fois la hauteur + une fois la largeur du moule.
Positionner la pâte sur le fond et les bords latéraux longs.
Découper ensuite des morceaux de pâte de la largeur et hauteur du moule.
Positionner ces morceaux de pâte sur les bords latéraux étroits et souder en pressant les pâtes entre elles avec les doigts.
Garnir de farce sur 3 à 4 cm d'épaisseur environ et bien tasser pour enlever les bulles d'air.
Ajouter les garnitures (ici, foies et champignons) et tasser.
Compléter par une couche de farce jusqu'en haut du moule et tasser.
Etaler la pâte, réservée auparavant, pour former un rectangle de la longueur et largeur du moule. C'est le couvercle.
Positionner le couvercle au dessus sur la farce.
Bien souder les pâtes entre elles avec les doigts.
Couper les excédents de pâtes sans les jeter et découper des cheminées sur le couvercle avec une douille unie de 20 mm.
Décorer avec les chutes de pâte restante et dorer à l'œuf battu.
Préchauffer le four à 200 ° et enfourner le pâté pour 40 mn.
Baisser ensuite le four à 170 ° et continuer la cuisson pour encore 20 mn.
A la fin de la cuisson, défourner et laisser refroidir avant de verser la gelée au cognac dans le pâté par les trous des cheminées.
Laisser bien refroidir avant de démouler et réserver au réfrigérateur au minimum 48 h avant de déguster.