



**Auberge de L'Union**  
**Rue de la Gare 3**  
**1607 Palézieux**



## Recette Pâté en croûte

*proposée par Fabrice Hochart*

*présentée à l'espace démonstrations culinaires l'Amuse-Bouche*

Pour 15-20 personnes

Temps de préparation : 2 heures

### INGREDIENTS

Pâte Brisée :

- 500 g de farine
- 250 g de beurre pommade
- 10 g de sel fin
- 75 g d'œufs entiers
- 10 g de jaunes d'œufs
- 100 g d'eau froide

Dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait ou de crème fleurette

Gelée claire :

- 90 cl d'eau
- 50 g de gelée claire en poudre
- 10 cl de Madère

Farce :

- 500 g de magret de canard
- 800 g de poitrine de porc fraîche
- 800 g de porc dans l'échine
- 100 g de foies de volailles
- 42 g de sel fin
- 5 g de baies de Séchuan rouge moulu
- 2 g de noix de muscade
- 10 cl de Cognac
- 50 g de pistaches entières émondées

---

### PREPARATION

La pâte :

Faire rassir la pâte en la préparant 24 heures à l'avance.  
Il faut la mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.

### La farce :

Découper les foies, l'échine et la poitrine de porc en petits morceaux.

Hacher le tout avec une grille à gros trous (grille à viande hachée).

Mélanger le tout avec les épices et les pistaches pour obtenir une farce fine et homogène.

### L'assemblage du pâté-croûte :

Beurrer les moules généreusement (si possible des moules démontables).

Étaler la pâte bien reposée et la tapisser pour recouvrir l'intérieur des moules d'une manière homogène sur 3mm d'épaisseur.

Commencer de garnir le fond avec la farce, avec une couche de deux cm environ, puis le magret juste poêlé et refroidi et terminer par la farce sur un dernier cm.

Placer le couvercle de pâte, rabattre les débords dessus et bien pincer le tout pour assurer une étanchéité (souder les bords).

Dessiner un motif sur le couvercle sans percer la pâte.

Faire un trou au milieu du couvercle et insérer une cheminée en papier d'aluminium.

Ajouter un tout petit peu d'eau (une cuillère à café) à un jaune d'œuf et mélanger le tout pour badigeonner le couvercle et les bords pincés.

### La cuisson :

Enfourner à four chaud (four à chaleur tournante), thermostat 7, pendant 1h.

Une fois la cuisson terminée et le pâté-croûte refroidi, il ne reste plus qu'à faire couler la gelée, et à remettre au réfrigérateur.

...et le lendemain matin à démouler le pâté-croûte et à se régaler !