



Le pâté en croûte

LE PÂTE EN CROUTE DES JOURS DE FETE

Reconstitution de la recette de ma grand-mère paternelle LANGET-CHATTON

Peut se préparer plusieurs jours à l'avance (ex : mardi-mercredi pour samedi)



[Télécharger la recette](#)

Ingrédients, pour 14 à 16 personnes :

- 700 g de noix de veau
- 700 g de noix de porc
- 1 kg de gorge de porc
- 2 Belles truffes

Pour la marinade :

- 3 verres de vin blanc
- 3 verres à digestif de cognac,
- sel, poivre, quatre-épices, thym et laurier
- 3 échalotes

Pour la pâte :

- 400 g de farine
- 3 œufs + 1 (pour dorer le pâté avant cuisson)
- 275 g de beurre
- Chez le charcutier : 2 bardes de lard
- 1 litre de gelée(ou 2 sachets)

Ustensiles :

Un moule à Pâté (de préférence en fer de forme ovoïde)
Une plaque ou un grand plat de cuisson



La veille :

Couper la noix de veau et la noix de porc en lamelles d'environ ½ cm d'épaisseur.

Faire mariner au frais pendant 12 heures minimum avec le vin blanc, le cognac, du sel, du poivre, du quatre-épices, thym, laurier et les échalotes hachées grossièrement.

Le Jour :

Préparer une pâte brisée salée avec la farine, le beurre, les œufs et du sel.

Laisser reposer au frais (pas au réfrigérateur), recouvert d'un linge, pendant 2 à 4 heures

Passer la gorge de porc à la machine à hacher (grille à gros trous), assaisonner.

La mélanger à la viande marinée (et ses aromates sans le liquide).

Etaler environ 2/3 de la pâte (pour le fond et les côtés du moule) en une abaisse d'un bon ½ cm.

Foncer avec cette pâte un moule à pâté (garnir le fond et les côtés - opération délicate en laissant dépasser la pâte d'un cm en haut.

Placer l'ensemble sur un plat peu haut allant au four.

Tapisser le fond d'une barde de lard puis remplir à moitié avec la farce.

Disposer les truffes coupées en lamelles, ajouter la farce restante en tassant fortement.

Recouvrir d'une barde de lard et fermer avec le reste de pâte

Rabaisser dessus la pâte des cotés, en la collant.

Dans ce couvercle, faire deux trous que l'on tiendra ouverts avec deux petits cornets en carton et un décor avec les chutes de pâte.

Passer à la dorure (un oeuf et une cuiller d'eau bien battus) avec un pinceau.

Faire cuire 2 heures et ½ environ au four, thermostat 6. Au besoin couvrir à mi-cuisson d'un papier sulfurisé.

Laisser tiédir pendant 2-3 heures au frais (mais pas au réfrigérateur).

Faire la gelée et la laisser refroidir.

Couler la gelée froide (avant qu'elle soit prise) par les deux orifices de la croûte.

Laisser reposer au réfrigérateur une journée ou jusqu'à utilisation.