

Pâté en croûte de volaille au foie gras

Ingrédients:

400 g de [pâte feuilletée](#) (parfumée avec 2 cl de cognac et 2 cl de madère lors de la confection de la détrempe)

Pour la farce:

350 g de porc (morceaux pris dans l'échine)
80 gr de lard gras
150 g de veau
10 cl de crème fraîche
3 cl de cognac
2 cl de madère
4 cl de vin rouge
2 cuillère à soupe de vinaigre de xérès
250 de chair de cuisses de poulet
50 g de foies de volaille
1 gousse d'ail
9 g de sel
Poivre blanc

Pour la garniture:

130 g de foie gras (pris dans le lobe et découpés en longues lanières)
10 aiguillettes de canard
70 g de lard gras (coupé en lanières)
1 filet de poulet (coupé en lanières)
50 cl de gelée au madère

Préparation de l'abaisse:

Beurrer un moule. Le tapisser de papier cuisson. Beurrer le papier cuisson et mettre en attente au frais.
Abaissier les deux tiers de la pâte feuilletée sur une épaisseur de 5 mm.
Foncer le moule avec l'abaisse de pâte feuilletée.

Préparation de la farce et de la garniture:

Passer tous les morceaux de viande, le foie et le lard au hachoir muni d'une grille à gros trous.

Parfumer cette farce des alcools et du vinaigre. Bien mélanger à la main.

Ajouter le sel, le poivre, la gousse d'ail hachée et la crème fraîche. Mélanger à nouveau. Réserver.

Découper les ingrédients de la garniture en lanières fines.

Montage:

Garnir le fond du moule de farce.

Déposer par dessus des lanières de la garniture.

Superposer alternativement farce et garniture jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de farce.

Avec la pâte feuilletée restante fermer le pâté en soudant bien les bords.

Avec la pointe d'un couteau réaliser deux cheminées sur le dessus du pâté.

Insérer dans ces cheminées un bout de papier cuisson roulé pour qu'elles ne se referment pas à la cuisson.

Mettre au frais et laisser ainsi une nuit.

Cuisson:

Sortir le pâté du réfrigérateur et laisser à température ambiante 1h 30.

Préchauffer le four à 210°C.

Enfourner à 210°C et le laisser ainsi 15 minutes. Baisser alors la température du four à 180°C et poursuivre la cuisson 45 minutes en surveillant la coloration du pâté.

Préparer une gelée au madère.

La cuisson terminée laisser tiédir le pâté.

Verser la gelée tiède par les cheminées lorsque la pâte a refroidie. Procéder par petites quantités jusqu'à ce que le pâté refuse le liquide.

Verser la gelée restante dans un plat en pyrex sur une épaisseur de 1 cm et mettre au réfrigérateur.

Laisser le pâté reposer une nuit entière au frais.

Finition et service:

Découper avec précaution le pâté en tranches.

Découper des cubes dans la gelée au madère prise au froid.

Déposer une tranche par assiette.

Servir avec des dés de gelée et accompagner d'un mesclun assaisonné d'une sauce au vinaigre balsamique.

Décorer de quelques tomates cerises.