

Pâté en croûte de veau aux pistaches



Temps de préparation : 2h30mn

Temps de cuisson : 50mn

Temps de repos : 48heures

Ingrédients pour un grand moule à cake:

La farce :

-500g de veau (viande à blanquette)

-250g de porc (gorge ou lard)

-2 oeufs

-2 échalotes

-2 cuillères à soupe de cognac ou armagnac

-50g de pistaches

-sel et poivre

La pâte :

-250g de farine

-125g de beurre

-1 petit oeuf + 1 jaune

-1 cuillère à café de sel

-1 sachet de gelée ou mieux une gelée maison

-quelques grains de poivre noir pour la décoration

Préparation :

La pâte :

A l'aide du robot: mélanger tous les ingrédients avec le crochet. Si la pâte est trop collante ajouter un petit peu de farine.

Ou A la main: déposer la farine sur un plan de travail. Creuser un puits et y déposer les autres ingrédients. Mélanger avec les mains. Une fois la boule de pâte formée, la travailler petit à petit avec la paume de la main tout en poussant devant soi. Ceci pendant 5 mn environ.

Former une boule de pâte, la fariner légèrement et l'envelopper dans un torchon propre. Laisser reposer au frais.

La farce :

Couper les viandes et l'échalote pelée en morceaux puis les passer au hachoir à viande. Ajouter le cognac, les oeufs, le sel et le poivre, et les pistaches. Mélanger bien avec les mains.

Montage :

Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Garnir un moule à cake avec la pâte en laissant dépasser les bords puis déposer la farce.

Couvrir la farce de pâte, coller avec du jaune d'oeuf, en prenant soin de bien souder les bords. Couper le surplus de pâte. Pratiquer 2 trous répartis sur la longueur du pâté pour servir de cheminée. Les maintenir avec un bristol enroulé. Ces cheminées faciliteront l'évacuation de la vapeur qui se forme lors de la cuisson, en évitant l'éclatement du pâté. Décorer avec les chutes de pâte et des grains de poivre noir (cette opération est facultative). Dorer au jaune d'oeuf et enfourner pour 1 heure dans le four préchauffé à 180°C.

Sortir le pâté du four et retirer les cheminées, laisser reposer 15mn. Préparer la gelée comme indiqué sur le sachet ou tiédir votre gelée maison. Couler petit à petit la gelée à l'intérieur du pâté par les cheminées jusqu'à ce qu'elle reste au niveau des ouvertures. Placer au frais pour 48heures avant de pouvoir déguster le pâté. Démouler et accompagner de salade verte ou de cornichons.

Quelques petits conseils pouvant être utiles :

- Si la croûte brunit trop vite, couvrir le pâté d'une feuille d'aluminium.
- Goûter la farce crue pour vérifier l'assaisonnement, une farce peu assaisonnée donne un pâté fade.
- Pour couler la gelée, utiliser une seringue ou un petit entonnoir.
- Faciliter le démoulage en trempant rapidement le moule dans de l'eau très chaude pour fondre les traces de gelée.