



Pâté en croute

pour 10 personnes

Salmis de pintade

Recette à l'ancienne - pour 4/5 personnes



Ingrédients :

Pour la croute : 500g de farine – 125g de beurre mou coupé en carrés – 125g de saindoux – 10cl d'eau douce – 6g de sel
Filmer et mettre au frais – travailler la pate selon votre habitude. (à préparer 48h à l'avance)

Pour le pâté : 300g de porc dans l'échine – 350g de lapin – 300g de veau à blanquette sans gras – 5cl de Cognac – sel – poivre – 4 épices – 1 œuf entier

Couper le lapin en lanières, arroser de cognac, filmer et laisser au frais 2 h.

Hacher grossièrement le veau et le porc, ajouter l'œuf, les 4 épices, bien mélanger et saler, poivrer à votre goût.

Beurrer un moule à cake, couper la pate 2/3-1/3 et l'étendre pas trop finement (2 à 3 millimètres)

Tapisser le moule d'un seul tenant (fond et côtés) en prenant soins de bien appuyer la pate.

Mettre une couche de hachis au fond du moule, couvrir de lanières de lapin, puis à nouveau du hachis et le reste de cognac (en principe il en reste peu !)

Couvrir avec l'autre partie de la pate en formant ainsi un couvercle (couper un rectangle de pate plus grand que le dessus du moule) de manière à souder ensemble les 4 parties débordantes en les pinçant avec la pate formant le couvercle.

A l'aide d'une fourchette, faire quelques dessins sur la pate faisant office de couvercle, ou, si vous êtes artistique, faire des fleurs avec le reste de pate.

Faire une cheminée et dorer la pate avec l'œuf entier battu.

Enfourner pour 1h45 de cuisson à 190°. Si le dessus de la pate prend trop de couleur, poser une feuille de cuisson dessus

Laisser refroidir et, pendant ce temps, préparer la gelée à consistance moyenne. Avec un entonnoir, faire couler la gelée par la cheminée.

Laisser au frais 24h. Servir en entrée avec une salade décorée à votre bon vouloir...



Recette réalisable avec une pintade entière, avec les cuisses uniquement, même avec du pigeon ou le prix de revient sera un peu plus élevé vu qu'il faut 1/2 pigeon par personne !

Ingrédients : 50g de lard gras coupé en carrés ou saindoux
50g de beurre – 1 carotte – 2 oignons moyens – 2 échalotes
2 gousses d'ail – 1/3 de poireau – une petite branche de céleri – thym – laurier – persil – 2cl de cognac pour flamber
1 bouillon de pot au feu – 50g de farine – 50g de beurre pour le roux – Environ 25cl de bon vin rouge (la qualité du vin est le secret d'une bonne sauce) sel et poivre du moulin – 1 baguette de pain pour les croûtons, cuits au four, et à ailler alors qu'ils sont encore chaud (mettre en attente).

Dans une casserole, faire fondre le lard coupé en carrés, doucement puis retirer du feu et ajouter le beurre et la carotte coupée à la mandoline.

Faire dorer les morceaux doucement, ils doivent devenir jaunes comme de l'or (dixit ma belle mère) c'est le secret !

Retirer les morceaux, mettre en attente. Ajouter à la carotte l'oignon, l'échalote, le poireau, l'ail et le céleri. Laisser dorer un peu puis ajouter la farine et un peu de beurre pour le roux
Ajouter sel, poivre et la noix de muscade

Faire fondre le bouillon de pot au feu dans de l'eau chaude, verser dans la casserole, ajouter le vin rouge, ajouter tous les assaisonnements et laisser cuire 20 bonnes minutes.

Retirer le thym et le laurier et mixer le tout.

Si la sauce est granuleuse, la passer au tamis au dessus de la de la casserole. Cette préparation du bouillon à l'avantage de conserver tous les légumes et le fumet et améliore la recette.
Remettre les morceaux de pintade dans la sauce, couvrir et laisser cuire.

Réchauffer doucement les croûtons au four et chauffer un plat creux dans lequel vous dresserez vos ingrédients, sans oublier de parsemer quelques brins de persil dessus et dont vous garnirez le pourtour du plat des croûtons tout chauds



Pour accompagner ce plat vous n'avez que l'embaras du choix : purée de pomme de terre, polenta, riz, carottes, etc.....

Petit truc en plus : si votre sauce est trop liquide, 2 solutions
Beurre manie (poids pour poids beurre et farine) ou maizéna diluée dans de l'eau froide à incorporer à la sauce dans un cas comme dans l'autre

Recommandation : pour le flambage, toujours retirer la casserole hors du feu et de la hotte, soulever le couvercle en présentant l'allumette déjà allumée (sinon le temps d'allumer l'allumette, les vapeurs d'alcool auront disparu)

Prudence tout de même ! Ce plus est égal à **REGAL!**