

Pâté de Chartres



Suggestion de présentation

Pour 4 pâtés individuels:

1 perdreau
 125 g de noix de veau
 125 g de filet de porc
 100 g de foie gras
 1 truffe
 1/20 de L fumet de perdreau
 3 càs de beurre fondu
 1 jaune d'oeuf (dorure)
 1/2 L de gelée
 10 cl de cognac
 20 g/kg d'assaisonnement

Pâte à Pâté:

250 g de farine
 25 g de saindoux
 25 g d'huile
 1 jaune d'oeuf
 5 g de sel
 60 à 65 g d'eau

La veille: Flamber le perdreau, retirer les plumes et le duvet restants, le vider, réserver le foie. Lever les cuisses et les filets. Désosser les cuisses. Dans un petit récipient, mariner avec 5 cl de cognac les filets, les cuisses et le foie, filmer, réserver au frais. Rissoler dans une casserole au saindoux, la carcasse du perdreau avec une petite carotte et un oignon taillés en mirepoix, ajouter 1 càc de concentré de tomate. Flamber avec le restant de cognac, déglacer avec 10 cl de vin blanc, réduire et mouiller à hauteur à l'eau, ajouter un bouquet garni. Cuire, réduire et chinoiser pour obtenir le 1/3 d'un verre à moutarde, réserver. Sabler la farine, le saindoux, l'huile et le sel, pétrir du bout des doigts avec le jaune d'oeuf, incorporer progressivement l'eau, former une boule, filmer et réserver au frais.

Le lendemain: Passer au hachoir à viande les cuisses et le foie de perdreau, le foie gras, le veau, le porc (réserver les filets) mélanger avec l'assaisonnement, incorporer le fumet de perdreau dégraissé et le beurre fondu. Graisser au saindoux les moules, abaisser la pâte à pâté et foncer les moules en garnir la moitié de farce, ajouter 1/2 filet de perdreau, une lame de truffe et recouvrir de farce. Dorer la bordure. Couvrir le pâté d'un disque de pâte, bien souder les bords, enrouler la bordure vers l'intérieur du moule, pincer. Décorer avec les chutes de pâte, passer à la dorure, faire une cheminée au centre du pâté et laisser croûter 1 h au frais. Cuire les pâtés à four chaud 180°C pendant 40 mn environ, refroidir. Remplir les pâtés de gelée à l'aide d'un petit cône en papier et d'un entonnoir, réserver au frais 12 h au minimum.