

Millebuis



**PÂTÉ PISTACHÉ AU FOIE GRAS
& MERCUREY 1^{ER} CRU**

une recette et un accord signés Cuisine et Vins de France



MERCUREY 1^{ER} CRU

Le commentaire de dégustation du millésime 2013 par Karine Valentin :

“Le fruit se dessine derrière une densité délicate, avec une touche animale et une note de cassis. En bouche, le vin, qui reste boisé et structuré, se fond dans l’image classique du mercurey rouge dense et puissant.”

&



PÂTÉ PISTACHÉ AU FOIE GRAS

Un peu délicat, abordable

PRÉPARATION : 45 minutes

RÉFRIGÉRATION : 24 heures

+ 1 heure

CUISSON : 2 heures

POUR 8 PERSONNES

- 1 kg de pâte feuilletée (chez le pâtissier)
- 150 g d’escalope de veau
- 500 g de magret de canard
- 250 g de foies de volailles
- 150 g de foie gras de canard cru
- 200 g de gorge de porc
- 200 g de lard gras
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 cuil. à soupe d’eau-de-vie de mirabelle de Lorraine
- 50 g de raisins secs de Smyrne
- 1 cuil. à soupe de pistaches décortiquées
- 2 jaunes d’œuf
- 2 gousses d’ail
- 2 échalotes
- 1 petit oignon
- 1 bouquet garni
- 50 g de farine
- 15 g de sel fin
- 4 g de poivre

24 heures avant, faites gonfler les raisins dans un peu d’eau tiède.

Pelez et émincez l’ail, les échalotes et l’oignon. Hachez assez finement au couteau le lard gras et la gorge de porc. Dégraissez le magret, coupez-le en gros lardons avec le veau, le foie gras, les foies de volaille.

Mettez le tout dans un saladier avec le bouquet garni, le vin, la mirabelle, les raisins égouttés, le sel et le poivre. Mélangez, couvrez de film étirable et laissez mariner 24 heures au frais en remuant plusieurs fois.

Le lendemain, séparez la pâte feuilletée en 2 pâtons. Étalez-les sur un plan de travail fariné, en leur donnant la forme de 2 rectangles (respectivement 35 x 20 cm et 30 x 20 cm), d’environ 3 mm d’épaisseur. Posez le plus grand rectangle sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Badigeonnez-le avec un pinceau trempé dans les jaunes d’œuf battus avec un peu d’eau.

Ajoutez les pistaches dans les viandes, mélangez bien, égouttez si nécessaire et disposez le mélange sur la pâte en formant un gros boudin. Rabattez les 4 côtés de la pâte pour les coller sur la viande. Badigeonnez également de jaune d’œuf l’autre rectangle de pâte. Posez-le (côté badigeonné au-dessous) sur la viande et appuyez un peu avec les doigts pour coller tout le pâté et bien enfermer la farce. Badigeonnez de jaune d’œuf le pâté tout entier.

Avec un couteau pointu, pratiquez une striure de 1 mm de profondeur sur toute la longueur du pâté, au centre, puis de petites striures obliques de chaque côté de cette ligne (comme un sapin stylisé).

Faites une cheminée à chaque bout (2 cm de diamètre) et maintenez-les avec une bande d’alu repliée.

Placez une heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à th 8 (240°).

Quand il est à bonne température, enfournez le pâté sur la plaque du four pour 20 minutes. Baissez à th 6 (180°) et comptez encore 1 h 40 de cuisson environ (la farce à cœur doit atteindre 65°).

Pour servir, tranchez le pâté chaud (au couteau électrique de préférence) et accompagnez d’une salade croquante.

Millebuis

Cuisine et Vins
DE FRANCE