Pâté en croûte au foie gras

Ingrédients	Recette en gramme
Pâte à pâté	
Farine	250
Maïzena	175
Vinaigre de vin blanc	7,5
Eau tiède	75
Beurre pommade	225
Sucre	2,5
Œuf	40
Sel	10
Farce	
Foie gras mi-cuit	150
Ris de veau	100
Noisettes émondées	25
Échalotes	100
Champignons	50
Blanc de volaille	500
Gorge de porc	250
Poitrine fraiche	250
Sel fin	20
Armagnac	20
Poivre	2
Sucre	2
Dorure	
Œuf	460

Pâte à pâté

Tamiser la farine et la Maïzena. Dans la cuve du batteur munie de la feuille, mélanger l'eau tiède, le vinaigre, le beurre pommade et le sucre. Ajouter l'œuf et le sel, puis en 2 fois le mélange farine-Maïzena. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer, réserver en enceinte réfrigérée 2 heures.

Farce

Nettoyer les ris, blanchir et mettre sous presse. Cuper en dés de 2,5 cm, puis sauter au beurre.
Concasser les noisettes, puis torréfier dans une poêle à sec. Ciseler les échalotes, puis ajouter les champignons en morceaux.
Au hachoir (grosse grille), hacher la volaille, la poitrine et la gorge de porc.
Dans une calotte, mélanger le hachis avec l'Armagnac, les champignons et les noisettes. Assaisonner sel, poivre.

Montage

Abaisser la pâte à 3mm d'épaisseur. Découper 4 pièces : un carré de 30 sur 30 ; un rectangle de 33 sur 10 et deux rectangles de 13 sur 10. Graisser légèrement un moule à pâté (Lxlxh : 30x 7x8), puis foncer avec la pâte à pâté. Disposer de la farce à l'intérieur en tassant bien, incorporer des dés de ris de veau et de foie gras tout au long du montage.
Obturer le pâté avec le rectangle de 33 sur 10, en le collant avec de l'eau. Couper les bords, chiqueter. Décorer avec les morceaux de pâte restant. Dorer à l'œuf, puis réaliser 3 cheminées avec du papier d'aluminium

Cuisson

Enfourner à 170°C, jusqu'à 61°C à cœur. Retirer les cheminées, et à l'aide du chinois piston, incorporer petit à petit de la gelée. Réserver au frais 6 heures avant de découper.