PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS

PHOTO : PH. ASSET / CIFOG / ADOCOM-RP

LES INGRÉDIENTS
(pour 8 à 12 personnes)

Pour la pâte :
- 500g de farine
- 10 g de sel
- 200g de beurre doux
- 2 œufs
- 10 cl d'eau

Pour la farce :
- 700 g de veau haché
- 400 g d'échine de porc haché bien grasse
- 400 g de Foie Gras mi-cuit
- 2 œufs + 1 jaune d'œuf
- 2 c à s de pistaches émondées
- 2 c à s de cognac
- 1 petite boite de brisures de truffe
- 10 cl de gelée au madère

LA PRÉPARATION

Préparer la pâte la veille. Mélanger farine, sel, œufs battus, beurre en morceaux, 10 cl d'eau et former une boule. Filmer, placer au frais. Préparer la farce : mélanger veau, porc haché, sel, poivre, pistaches, cognac et jus des brisures de truffe (réserver les brisures). Mélanger, filmer et placer au frais.

Le lendemain : étaler la pâte et en réserver ¼ pour le couvercle. Chemiser un moule à cake de papier cuisson. Déposer la pâte en la laissant déborder. Battre 2 œufs et les mélanger à la viande. Préchauffer le four à 200°C. Couper le Foie Gras en 8 tranches. Remplir le moule avec la viande à 1/3 de hauteur en tassant. Ajouter 4 tranches de Foie Gras et un peu de brisures de truffe. Continuer avec la viande, les tranches de Foie Gras et le reste des truffes. Finir avec la viande en tassant. Rabattre la pâte. Couper un rectangle de pâte de la taille du moule et le déposer dessus en soudant les bords. Marquer de croisillons et découper 3 cercles d'1cm. Dorer au pinceau avec un jaune d'œuf. Enfourner à mi-hauteur et cuire 30 min. Baisser le four à 180°C, continuer la cuisson 30 min. Laisser refroidir. Démouler et couler la gelée au madère par les 3 orifices du couvercle.

Placer le pâté 24 h au réfrigérateur. Découper de belles tranches et servir.

Création Adocom-RP - Réalisation Nicom - Photo Ph. Asset / CIFOG / Adocom-RP

LE MAGRET DE CANARD FAÇON PASTILLA À LA POÊLE ET AU FOUR

PHOTO : PH. ASSET / CIFOG / ADOCOM-RP

Ce nouveau logo garantit que les canards ou les oies sont nés, élevés, engraissés et préparés en France.

LES INGRÉDIENTS
(pour 4 personnes)

- 1 beau Magret de canard cru
- 6 feuilles de brick
- 2 poires
- 50 g de myrtilles
- 150 g de raisins
- 1 c à café de cannelle
- 20 g de beurre
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- 1 sachet de salade de mesclun

LA PRÉPARATION

Inciser le Magret côté peau. Faire revenir le Magret dans une poêle côté peau, puis côté chair 8 min à feu doux. Retirer la graisse, saler et poivrer le Magret, puis le réserver à température ambiante.

Éplucher et couper les poires en fines lamelles.

Les faire dorer 3 min dans une poêle avec 10 g de beurre, puis ajouter la cannelle. Réserver en retirant le jus de cuisson des poires.

Étaler les 6 feuilles de brick à plat. Déposer la moitié des poires au centre, ajouter le Magret, puis le restant des poires. Rouler les feuilles de brick autour du Magret en rentrant les extrémités à l'intérieur.

Ficeler la pastilla magret comme un rôti en serrant convenablement. La mettre au four 180°C, jusqu'à ce que les feuilles de brick soient bien dorées.

Puis faire revenir les raisins et les myrtilles dans une seconde poêle avec 15 g de beurre et 1 cuillère à café de miel. Saler et poivrer au moulin. Ajouter un soupçon de cannelle. Au bout de 3 min, déglacer avec une cuillère à soupe de vinaigre balsamique et une cuillère à soupe d'eau. Retirer les ficelles, puis couper la pastilla très délicatement en 4. Servir aussitôt avec les fruits, le jus déglacé et une salade de mesclun.

Retrouver toutes nos recettes sur le site lefoiegras.fr & sur leblogdufoiegras.com

Création Adocom-RP - Réalisation Nicom - Photo Ph. Asset / CIFOG / Adocom-RP