

# Recette de Jean-Michel Carrette

## Restaurant Aux Terrasses – Vice-champion du Monde de Pâté Croûte 2010

Le Pâté Croûte Volaille de Bresse et Foie Gras en insert, Gelée Brune de Volaille et Pied de Veau, Chutney Pomme, Oignon, Cranberries

### Ingrédients pour 7 pâtés:

#### Pâte à pâté :

- 3 kg de farine
- 900g de maïzena
- 2,250kg de beurre
- 18 œufs
- 472g d'eau
- 54g de sel
- 22g de vinaigre blanc

#### Farce à pâté:

- 2 gorges de porc de 3,5kg pièce
- 1kg de foie de volaille
- 6 échalotes
- 3 branches de thym
- 2 feuilles de lauriers
- 1L de vin blanc
- Parure de foie gras+graisse de foie gras PM
- 400G de pain dur réhydraté dans du lait

#### Assaisonnement farce:

- 17g de sel au kilo
- 1g de poivre au kilo
- 1 pointe de 4 épices
- 5 œufs pour 7kg de farce

### **Gelée de volaille ambrée**

- 2L de fond brun de volaille préalablement clarifiée et collée au pied de veau

### **Poudre de Piment de Bresse**

- faire sécher 1 journée à 45°C
- mixer

### **Insert foie gras/suprême de volaille de Bresse**

- 14 blancs de volaille de Bresse
- 5 lobes de foie gras extra

### **Chutney**

- 2,2 kg cranberries
- 540g d'oignon
- 580g de Pink Lady
- 40g de beurre
- 15cl d'eau
- 250g de sucre
- Sel, poivre, poudre de piment de Bresse PM

### **Progression de la recette:**

#### **Réaliser l'Insert foie gras/suprême de volaille de Bresse :**

1. prévoir 2 blancs de volaille de Bresse assaisonnés et marinés au porto par pâté
2. les insérer dans un tube en inox de 3cm de diamètre
3. cuire sous vide à basse température 34min à 64°C
4. emporte-pièce la terrine de foie gras avec le tube en inox
5. couper en 2 le boudin de volaille de Bresse dans le sens de la longueur
6. faire de même avec le boudin de foie gras
7. prendre une moitié de chaque et reformer un boudin, les filmer
8. passer en cellule
9. réserver au congélateur

### **Réaliser la pâte:**

1. couper le beurre froid en morceau,
2. mélanger avec la maïzena et la farine au batteur mélangeur avec la feuille
3. ajouter le sel, le vinaigre, l'eau et les œufs
4. tourner jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve
5. débarrasser, diviser en 7 pâtons (on peut aisément le stocker au congélateur)

### **Réaliser la farce:**

1. couper la gorge en petits morceaux
2. mélanger tous les ingrédients et laisser mariner pendant 4h
3. passer au hachoir grille moyenne
4. peser la farce et ajouter l'assaisonnement
5. compter 1,2kg de farce pour un pâté

### **Montage du pâté croute :**

1. étaler la pâte de 8mm d'épaisseur
2. mettre la farce en plaçant le boudin congelé au centre (le long temps de cuisson du pâté permettra une décongélation lente du boudin et un bel appoint de cuisson)
3. prévoir 3 cheminées en aluminium
4. cuisson au four ventilé 190°C pendant 1h15
5. retirer du four et couler la gelée à l'aide d'une pipette dans les trous de cheminées, réitérer l'opération plusieurs fois et boucher les trous avec du beurre pommade si nécessaire

### **Réaliser le chutney**

1. faire tomber les oignons au beurre
2. ajouter les pommes et les cranberries
3. bien suer
4. déglacer avec l'eau
5. ajouter le sucre, sel poivre, piment de Bresse
6. laisser compoter
7. rectifier l'assaisonnement
8. réserver au frais

*PS : il est important de laisser racir le pâté croute 3 jours avant de le servir*