



## PÂTÉ EN CROÛTE

### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Farce fine

1 200 g Epaule de porc  
800 g Gorge de porc  
500 g Foie de porc  
700 g Lait

#### Hachage gros grains

2 500 g Gorge de porc

#### Marquants

4 000 g Lèches de porc  
300 g Cognac Réf. : 10104A

#### Par kg de masse totale

20 g OPTIMA Galantine et Pâté  
Croûte SA Réf. : 82106  
10 g OPTIMA Liant Universel  
Réf. : 85101B  
15 g Sel nitrité Réf. : 10902B

### PRÉPARATION

J-1 : Trier les viandes pour les farces (fine et grossière) et tailler les maigres pour les lèches. Pour une bonne prise de couleur, pré saler séparément les viandes à farces et les lèches avec le sel nitrité, le mélange à « Pâté croûte » et l'alcool.

J 0 : Prendre les lèches et leur faire subir un « raidissement » par passage rapide au four ou tout doucement à la poêle en récupérant le jus de cuisson. Le traitement thermique provoque un rétrécissement des lanières de viandes qui ne se contracteront plus une fois dans le pâté. Laisser refroidir.

Cutter la farce fine en ajoutant la moitié du liant et en incorporant progressivement une partie du lait ou du jus de cuisson des lèches.

Mélanger ensuite l'ensemble des composants : farce fine, farce grossière et lèches avec le reste du lait et du liant afin d'obtenir une mûlée homogène.

Abaissier la pâte à 3 mm d'épaisseur et marquer avec le moule la longueur et la largeur nécessaire pour le foncer en prévoyant largement pour les rebords. Découper la pâte et placer l'abaisse dans le moule en ayant soin de laisser la pâte dépasser et retomber de chaque côté. Tapisser soigneusement en faisant très attention aux angles.

Garnir la pâte avec la mûlée en l'appliquant bien aux extrémités.

Dorer les bordures de pâte qui se trouvent à l'extérieur et recouvrir l'ensemble du moule par une abaisse mince de pâte. Découper les excédents de pâte autour du moule et pincer régulièrement le bord du couvercle sur tout son pourtour Percer deux cheminées pour que les vapeurs de cuisson puissent s'échapper.

Décorer avec des motifs de pâte et dorer l'ensemble du couvercle.

### CUISSON

Enfourner dans un four chaud à 200/225°C et lorsque la pâte a pris une coloration dorée, régler 125/130°C, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser cuire environ 1h30 par kg pour une cuisson à coeur de 72 à 75°C. Au sortir du four, remplir le pâté d'une gelée aromatisée et laisser refroidir en chambre froide avant démoulage et tranchage.

\* sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011.

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

www.avelinepro.fr

