



## Pâté en croûte Richelieu

Le pâté en croûte Richelieu est une variante du pâté en croûte traditionnel. Comme la recette classique, il s'agit d'un pâté enrobé d'une pâte feuilletée ou brisée, à la différence que le pâté en croûte Richelieu renferme également une mousse de foie de volaille en son centre. À la fois croustillant et fondant, ce pâté en croûte constitue une entrée originale et savoureuse.

### PRÉPARATION :



Préparation  
40 min

Cuisson  
1 h 10 min

Repos  
2 jour(s)

### INGRÉDIENTS:

8 PERS.

Pour la garniture :

400 g de porc

400 g de veau

300 g de mousse de foie de canard

1 oignon

1 échalote

10 cl de vin blanc sec

13 g de sel

3 g de poivre

1 sachet de gelée au Porto

Pour la pâte :

500 g de farine

200 g de beurre

20 cl d'eau

#### 1.

Préparez le pâté la veille. Pour cela, coupez 1/3 de la viande de veau et de la viande de porc en petits dés. Coupez le reste de la viande en lamelles assez fines. Placez dans un grand récipient.

#### 2.

Épluchez l'oignon et l'échalote. Hachez finement le tout. Ajoutez-les dans le récipient contenant la viande. Salez et poivrez. Arrosez avec le vin blanc.

#### 3.

Couvrez le récipient d'un linge propre et laissez mariner l'ensemble pendant 24 h dans votre réfrigérateur.

#### 4.

Préparez la pâte également la veille. Pour cela, mélangez la farine, le beurre mou coupé en dés et l'eau. Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmez la boule de pâte obtenue et placez au réfrigérateur.

#### 5.

Le lendemain, égouttez la préparation à la viande. Réservez.

#### 6.

Disposez la mousse de foie de canard sur un film plastique. Enveloppez bien la mousse et roulez de façon à former un boudin de la longueur de votre moule.

#### 7.

Disposez du papier de cuisson dans votre moule à pâté en croûte.

#### 8.

Sur votre plan de travail fariné, étalez la pâte brisée. Disposez la pâte de façon à bien recouvrir les parois du moule. Laissez dépasser la pâte.

#### 9.

Disposez la moitié de la préparation à la viande dans le moule. Disposez ensuite le boudin de mousse de foie de canard. Recouvrez avec le reste de préparation à la viande. Avec le reste de pâte brisée, formez un couvercle. Soudez bien les bords de la pâte en mouillant avec un peu d'eau si besoin.

#### 10.

Formez deux cheminées sur le dessus du pâté en croûte. Enfourez pendant environ 1h10 dans un four préchauffé à 190°C. Si la pâte dore trop rapidement, recouvrez le pâté en croûte d'un papier aluminium. Laissez refroidir dans le four.

## **11.**

Le lendemain, préparez la gelée au Porto selon les indications sur le sachet. Versez la gelée dans les cheminées de votre pâté en croûte. Laissez reposer 24 heures avant de déguster.

© cuisineaz.com