

# Pâté de Noël Berrichon – au foie gras entier



½ farce, œufs et foie gras avant enrobage



## Ingrédients

- 1 pâte brisée à dérouler
- 250 g de chair à saucisse
- 200 g farce de veau (ou 200 g V. hachée)
- 90g de foie gras entier du commerce
- 3 oeufs + un jaune d'œuf pour la dorure
- Persil haché, thym, romarin, muscade, 1 ail
- 15 à 20 grains de poivre vert entiers
- 4 càs huile d'olive ou graisse de canard
- Sel (ou sel au piment d'Espelette)
- 1 càc de cumin entier
- 1 bouchon de cognac
- Un moule à cake (20cm long, 10cm large)

**Suggestion** : Si votre boucher n'a pas de farce de veau remplacer par 200g de steak haché et rajouter de la graisse d'oie ou de canard.

**Préparation** – Convives : 4 - Préparation : 30 mn – Cuisson 40 mn – Entrée chaude ou froide.

- 1 – Eplucher ail, ciseler thym, romarin et persil.
- 2 - Mélanger les viandes, 1 œuf entier, herbes, épices, huile d'olive ou graisse de canard, cognac, noix muscade râpée et poivre vert entier.
- 3 – Filmer et laisser reposer une nuit au frigo pour la diffusion des arômes.
- 4 – Le lendemain - Faire cuire les 2 oeufs 5 min pour qu'ils soient presque durs. Réserver.
- 5 – Disposer la pâte feuilletée avec son papier cuisson dans un moule à cake.
- 6 - Faire un boudin de farce au milieu de la pâte avec une moitié de la farce.
- 7 – Disposer les œufs entiers au centre de la préparation.
- 8 – Répartir les morceaux de foie gras sur le pourtour des oeufs.
- 9 – Parsemer de cumin entier sur les œufs.
- 10 – Recouvrir le tout avec l'autre moitié de la farce.
- 11 – Refermer la pâte brisée, pour que ce soit bien hermétique.
- 12 – Badigeonner le dessus de la pâte avec le jaune d'œuf.
- 13 – Grigner le dessus de la pâte avec un couteau fin. Faire des croisillons.
- 14 - Percer 2 trous sur le dessus. (Cela permet à la pâte de ne pas se décoller de la préparation)
- 15 - Cuire 40 mn à 210°C (TH7) – Eteindre le four et laisser à chaleur tombante 10 mn.
- 16 – Démouler et disposer sur un plat de service.

**Note de Paulux** : Pour une préparation cuite, 1/2 bocal de foie gras entier suffira ! Bocal de 180g.

**Résultat** : Le parfum du foie gras s'est développé dans tout le pâté. Un régala.

\* \* \* 15 décembre 2019 – Création Paulux \* \* \*