

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

★ Fiche recette ★

PÂTE EN CROÛTE AU CANARD, FAÇON BISTROT

Un plat à partager convivial, inspiré des recettes traditionnelles de bistrot !

Ce savoureux pâté en croûte un peu rustique pourrait facilement rejoindre les plats proposés sur la carte des bistrots. Impossible d'évoquer la cuisine de bistrot sans penser à l'univers de ces lieux et à l'ambiance unique qu'on peut y trouver ! Une atmosphère chaleureuse, pleine de vie, de conversations de clients tous azimuts qui remplissent chaque recoin des salles, avec les serveurs qui s'affairent pour servir les plats au plus vite... La cuisine de bistrot se caractérise par des plats délicieux, simples et faits maison comme les quiches, croques-monsieur, croques-madame, sandwiches, salades composées, steaks tartare accompagnés de frites maison... et bien d'autres recettes, comme les plats mijotés traditionnels, et bien sûr, le pâté en croûte ! En plus d'être toute moelleuse, cette recette est très savoureuse et bien parfumée, au bon goût de canard... Pour que la farce de ce pâté présente ce bel aspect rustique et campagnard, les ingrédients seront effilochés et mélangés à la main, hachés au couteau.

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 2 rouleaux de pâte feuilletée
- ▶ 250g de manchons de canard confits (avec IGP) => 250g après avoir ôté la peau et les os. En général, les manchons confits sont vendus en boîte ou bien parfois sous vide.
- ▶ 400g de veau haché
- ▶ Epices : 1 petite cuillère à café d'**épices MAGRET SÉCHÉ** de La Cuisine des Epices
- ▶ ½ botte de persil + ½ botte de ciboulette
- ▶ 2 belles échalotes
- ▶ Un peu de Maïzena ou Maïzena sauceline : 1 cuil. à s. (car le veau rend un peu d'eau)
- ▶ Pour + d'onctuosité, sans ajouter de matière grasse: décroûter entre 50 et 80g de tranches de pain de mie, détremées dans un peu d'eau tiède mélangée à 1/2 cube de bouillon de volaille.
- ▶ Ustensile : thermomètre à sonde pour la cuisson



PRÉPARATION :

1. Décortiquer et effilochez la viande des manchons de canard avec minutie ! En effet la viande de canard est généralement très cuite et des esquilles d'os peuvent être oubliées si cette opération est mal réalisée. La peau et les os seront retirés, avant d'effilochez finement, à la main, 250 g de confit dans un saladier.
2. Dans ce saladier, ajoutez également les 400 g de veau haché + les épices + la maïzena ou maïzena sauceline + les échalotes ciselées au couteau + le persil et la ciboulette finement hachés. Bien mélanger. Enfin, la mie de pain réduite en bouillie et égouttée sera ajoutée également à cette farce. Bien mélanger avec soin.
3. Préchauffer votre four à 220°C
4. Dans un plat à tarte recouvert de papier sulfurisé, dérouler un disque de pâte feuilletée. Au centre de ce disque, poser la farce. Recouper un peu l'excédent de pâte en laissant 3 à 4 cm tout autour de la farce. Remonter la pâte feuilletée sur la farce et humidifier le pourtour de la pâte.
5. Couvrir la farce avec le 2ème disque qui sera recoupé également et humidifié pour que les 2 morceaux de pâtes collent entre eux. Faire une petite cheminée et de jolis dessins avec la pointe d'un ustensile de cuisine. Dorer la pâte avant d'enfourner si vous le souhaitez (avec un peu de lait ou un jaune d'oeuf dilué dans un peu d'eau).
6. Enfourez votre pâté en croûte à 220°C pendant quelques minutes, puis baissez à 200°C. Lorsque la croûte du pâté commence à blondir comme les blés, la recouvrir d'un papier cuisson.
7. Au bout de 40 à 45 minutes, commencez à vérifier la température à cœur. Votre pâté sera cuit lorsque le thermomètre digital indiquera une température à cœur entre 75 et 80°C.

Pour accompagner ce délicieux pâté, j'ai servi une petite sauce toute prête pour les nems, dans une coupelle. Ce n'est pas obligatoire, mais nous avons beaucoup aimé !

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedeseepices.fr

