

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

L'OREILLER DE LA BELLE AURORE

Pour 15 personnes-20 personnes :

GARNITURE : 1 canette avec son foie (filets levés) - 1 lapin avec son foie (filets du râble levés) - 3 pigeons (filets levés) - 1 foie gras déveiné (perso pas déveiné) - 150g lard de Colonnata - 400g gorge ou échine de porc - 2 foies de volaille - 2 oeufs - 50g crème fraîche épaisse - 5 échalotes - 100g pistaches mondées - 1 carotte - 1 oignon - 1 branche de céleri - 12g gélatine en feuilles - 2 X 5cl porto - 2 X 5cl cognac - 2 X 5g sucre - 2X 18g sel - 2 X 4g poivre -

PÂTE : 1kg farine T.55 - 240g beurre - 120g saindoux - 3 oeufs - 1 jaune d'oeuf pour la dorure - 15g sel fin -

1er JOUR : Désosser toutes les cuisses des viandes. Conserver les carcasses et les os. Couper les grands filets et les plus beaux morceaux de viande en grosses lanières. Garder les suprêmes des pigeons entiers s'ils ne sont pas trop gros. Hacher le reste avec la gorge de pors, les foies de la canettes, du lapin, le lard et 3 échalotes. Peser la farce (~1kg) et la mélanger avec les oeufs, la crème et la moitié de tous les assaisonnements (alcools, sucre, sel, poivre). La déposer dans un récipient hermétique. Peser les lanières de viandes (~1kg). Les mélanger avec le reste des assaisonnements et 2 échalotes ciselées. Transvaser dans une boîte hermétique. Réserver les 2 boîtes au réfrigérateur.

Dans la cuve du robot sabler la farine avec le beurre, le saindoux, le sel. Ajouter les oeufs et 20cl d'eau (petit à petit). Remuer avec la feuille jusqu'à la formation d'une boule. La filmer et réserver au frais. D'autre part, dans une casserole mettre les carcasses et les os avec les légumes coupés grossièrement. Recouvrir d'eau. Porter à frémissement, écumer et laisser mijoter 2h00. Filtrer et laisser refroidir avant de mettre au frais.

2ème JOUR : Sortir la farce et les viandes. Mélanger les pistaches à la farce.

Couper le foie gras en tranches de 1cm. Assaisonner.

Peser la pâte (~1,7kg). Couper un morceau de 800g, étaler la pâte sur 3mm d'épaisseur sur le plan de travail non fariné afin d'obtenir un carré de 40X40cm~. Déposer l'abaisse sur une plaque à pâtisserie ou la léchefrite couverte d'un papier cuisson.

Déposer une couche de farce sur l'abaisse en formant un carré de 30X30cm~. Déposer des lanières de viande avec les échalotes puis une couche des tranches de foie gras. Répéter l'opération farce - filets jusqu'à épuisement des ingrédients en finissant par la farce.

Etaler la pâte restante sur le plan de travail non fariné, elle doit être plus grande que celle du fond. Recouvrir le pâté en chassant l'air et en collant bien les bords. Couper l'excédent de pâte et plier les bords comme un chausson. Pincer et appuyer pour bien souder les bords. Percer 5 trous pour les cheminées dont 1 au milieu. Découper des motifs dans le reste de pâte. Badigeonner de jaune d'oeuf toute la pâte. Placer les décorations, insérer les tubes ou des bandes de papier cuisson roulées dans les trous.

Préchauffer le four à 220° (th. 7-8). Lorsque le four est à température enfourner l'Oreiller pour 15 minutes. Baisser la température à 170° (th.5-6). Poursuivre la cuisson pendant 1h00. Tourner le pâté de temps en temps (perso je l'ai fait seulement une fois). Lorsqu'il est bien doré, le laisser complètement refroidir.

Pendant ce temps, réduire le bouillon (des carcasses) jusqu'à obtenir 50cl. Goûter, rectifier l'assaisonnement si besoin. Faire tremper la gélatine dans un saladier d'eau froide. L'égoutter dans les mains et l'incorporer en fouettant dans le bouillon chaud. Laisser refroidir. Lorsque le pâté est bien refroidi, ôter les cheminées, insérer un entonnoir dans le trou du milieu. Couler le bouillon froid. Filmer au contact. Emballer du papier alu. Peut-être entamer 2 jours après (personnellement il a attendu 5 jours). A servir avec la gelée de vin chaud (recette à venir).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr