

Pâté en croûte forestier

INGREDIENTS

- 300 g de chair à saucisse
- 1 escalope de veau
- 2 tranches de poitrine fumée
- 1 gousse d'ail
- 1 gros oignon
- 1 œuf
- 1 petit bouquet de persil
- 25 g de chapelure
- 15 cl de lait
- 30 g de trompettes déshydratées
- 20 g de morilles déshydratées
- 1 plaque de pâte feuilletée
- 400 g de pâte brisée avec 250 g de farine – 125 g de beurre – 1 jaune d'œuf – 5 cl d'eau – sel
- 1 sachet de préparation pour gelée

Confectionner la pâte brisée. L'étaler et la dresser dans un moule à cake beurré.

Dérouler la pâte feuilletée et la superposer à la pâte brisée. Confectionner un rouleau avec la pâte dépassant sur les bords du moule. Stocker au frigo.

Réhydrater et mixer les champignons avec la gousse d'ail. Les faire revenir dans du beurre et caraméliser le tout en ajoutant une bonne pincée de sucre semoule. Débarrasser dans un saladier en prenant soin d'en conserver une partie, que vous ne mélangerez pas à la farce.

Dans le saladier, ajouter la chair à saucisse, l'escalope coupée en petits dés et la poitrine coupée en lardons. Bien mélanger. Ajouter ensuite l'œuf, la chapelure, le lait et le persil haché. Bien mélanger avec une pincée de poivre.

Dans le moule à cake, superposer une couche de farce, une couche de champignons mixés (que vous avez mis de côté) et de nouveau une couche de farce. Bien tasser pour chasser l'air et cuire au four à 180 ° environ 1 heure.

Pendant ce temps confectionner la gelée et la laisser refroidir.

Quand la cuisson est achevée, refroidir complètement le pâté croûte. Dès refroidissement total, verser la gelée dessus et stocker au moins 3 h au réfrigérateur.