

Pâté croûte de porc aux fruits secs

Pour 20 personnes

1, 2 kg de pâte à pâté croûte
400 g de gorge de porc
800 g de mignon de porc
1, 5 g d'échine de porc
100 g de pignons de pin
100 g de pistaches vertes
50 g de farine
2 œufs + un jaune pour la dorure
30 cl de muscat de Rivesaltes
2 pincées de cumin
4 pincées de noix de muscade
30 cl de gelée



La veille, hachez finement l'échine de porc, mélangez-la avec la gorge de porc. Incorporez le mignon de porc coupé en lèches (de petites escalopes), arrosez de muscat et laissez mariner toute une nuit au frais.

Le lendemain, incorporez les deux œufs dans la farce de viande, ajoutez les épices, du sel, du poivre et la farine. Malaxez longuement. Sur le plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte à pâté croûte sur 5 mm d'épaisseur. Chemisez un cercle à pâtisserie (06 cm de hauteur et 26 cm de diamètre) de papier sulfurisé et disposez la pâte. Aplatissez les bordures avec la main pour éviter les amas de pâte, disposez la moitié de la farce de viande, parsemez de pistaches et de pignons, recouvrez avec le reste de

viande en tassant bien. Formez un dôme bien rebondi. Avec l'index, formez une rigole dans la farce au niveau de la frontière entre la pâte. Recouvrez avec de la pâte, en prenant soin de badigeonner avec le jaune d'œuf battu, le côté de la pâte qui sera en contact avec la farce.

Faites une petite incision au centre de la pâte qui recouvre le dôme de farce, pour marquer l'endroit où vous glisserez la cheminée pour évacuer l'air. Pincez légèrement les deux pâtes entre elles pour les souder, découpez le surplus de pâte.

Pincez les bords des deux pâtes avec la pince spéciale (elle ressemble à une pince à épiler dentée et large) sur le tout le pourtour du pâté, pour bien sceller hermétiquement.

Collez les décorations (collerettes avec des emporte-pièces dans le reste de pâte étalé un peu plus finement) et badigeonnez toute la surface du pâté avec le reste du jaune d'œuf battu. Glissez une cheminée de papier.

Enfournez le pâté une quinzaine de minutes à 200°C et deux heures et demie à deux heures à 150 °C. Au sortir du four, laissez reposer le pâté un bon quart d'heure avant de verser dans le trou de la cheminée de la gelée en vous aidant d'un entonnoir. Renouvelez l'opération deux à trois fois à 15 minutes d'intervalle pour bien garnir les cavités du pâté croûte de gelée. Laissez le pâté croûte refroidir complètement et réservez-le au moins une nuit au frais avant de le déguster.

Grillade des mariniers du Rhône ou Givordine

Pour six personnes

1,5 kg de paleron de bœuf
750 g d'oignons
125 g d'anchois à l'huile
75 g de beurre
Trois carottes
40 g de farine
75 cl de vin blanc
Un filet d'huile d'arachide

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile, ajoutez les oignons émincés et laissez suer quelques minutes sans coloration, en remuant régulièrement. Incorporez le paleron coupé en gros cubes et les carottes taillées en rondelles.

Laissez mijoter à feu vif, saupoudrez de farine, mélangez bien et couvrez de vin blanc. Assaisonnez en poivre uniquement et laissez cuire au moins deux heures et demi à feu très doux. Mixez les anchois et le beurre ramolli, incorporez-le dans la cocotte cinq minutes avant de passer à table. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez la Givordine bien chaude avec des pommes de terre vapeur ou un gratin de macaronis.



Forêt-Noire de Gertrud

Trois œufs
125 g de sucre
125 g de poudre de noisettes
50 g chocolat noir haché
20 g de copeaux de chocolat noir
un sachet de 7 g de nappage pour tarte (ou à défaut de la gelée de pomme ou d'abricot)
Un bocal de 350 g de cerises non sucrées (à acheter chez Lidl)
5 cl de Kirsch
50 cl de crème fleurette entière
Deux sachets de sucre vanillé

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une texture bien mousseuse. Ajoutez délicatement la poudre de noisette et le chocolat noir haché. Versez la préparation dans un moule à manqué chemisé de papier sulfurisé et enfournez 25 minutes à 180°C. Démoulez et laissez refroidir le biscuit sur une grille avant de l'arroser de Kirsch.



Faites chauffer 10 cl du jus du bocal de cerise et ajoutez le contenu du sachet de nappage pour tarte. Egouttez les cerises et incorporez-en les deux tiers dans le nappage, hors du feu. Mélangez bien et versez le tout sur le gâteau.

Fouettez la crème (préalablement disposée un bon quart d'heure au congélateur pour un

résultat impeccable) et incorporez le sucre vanillé peu à peu. Badigeonnez le gâteau avec cette crème chantilly et décorez avec des copeaux de chocolat et le reste des cerises.