

PATE DE SANGLIER AUX PISTACHES ET POIVRE SAUVAGE, SIROP AU POIVRE ET BAIES ROSES

Vous souhaitez connaître la recette du délicieux Pâté Croûte de sanglier que vous avez, ou allez, déguster au Café du Centre, place du Molard à Genève ? La voici :
Recette de Justin GRANT, Chef de cuisine

INGREDIENTS

PATE

- 940G FARINE
- 200G BEURRE
- 200 SAINDOUX
- 2 ŒUFS
- 2 DL D'EAU
- 14G SEL
- 4G SUCRE

FARCE

- 3.0 kg GORGE DE PORC
- 3.3 kg RAGOUT DE SANGLIER
- 1.1 kg EPAULE SANGLIER
- 1.0 kg SUPRÊMES DE VOLAILLE
- 1.0 kg CHAIR A SAUCISSE
- 1.0 kg FOIE DE VOLAILLE
- 0.750 kg LARD GRAS MARINÉ AVEC 200G COGNAC
- 0.170 kg SEL DE FOIE GRAS
- 0.100 kg COGNAC
- 0.100 kg FARINE
- 6 ŒUFS
- 6 ÉCHALOTES EMINCEES 10 BAIES DE GENIEVRE
- ½ Litre FOND VOLAILLE
- THYM/ LAURIER et PISTACHES SELON VOTRE GOÛT

GELEE

- 1 Litre PORTO
- 1 Litre FOND DE VOLAILLE
- 12 FEUILLES DE GELATINE

SIROP

- 4G POIVRE DE JAVA ECRASES
- 6G BAIES ROSES ECRASEES
- 6G ESTRAGON HACHE
- 100G GLUCOSE
- 100G SUCRE
- 50G VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC
- 50G EAU
- 1 CITRON RAPE + SON JUS

PREPARATION

- TAILLER EN DES LES SUPREMES DE VOLAILLES, L'EPAULE DE SANGLIER ET LE LARD GRAS
- PASSER LA GORGE DE PORC, LE RAGOUT DE SANGLIER ET FOIES DE VOLAILLE DANS LE HACHOIR.
- INCORPORER AU BATTEUR AVEC CROCHE A PAIN, AJOUTEZ LES ŒUFS, FARINE ET FOND DE VOLAILLE
 - LAISSER REPOSER UNE NUIT
- PLACER LA PATE DANS UN MOULE et METTRE LA FARCE DANS LE MOULE
- DEMARRER LA CUISSON 200°C 15 MINUTES puis 160°C AVEC SONDE TEMPÉRATURE A CŒUR 75°C
 - LAISSER REFROIDIR PUIS VERSER LA GELEE DE PORTO
- FAIRE FONDRE LE GLUCOSE ET LE SUCRE, AJOUTER LES BAIES, LE POIVRE, L'ESTRAGON ET L'EAU
- RETIRER DU FEU PUIS AJOUTER LE CITRON ET LE BALSAMIQUE BLANC