



AUBERGE  
de MONTFLEURY  
*Ardèche*

## **Pâté en croute de Sanglier de chasse Française.**

### Ingrédients :

#### Pâte à foncer :

- 1000 g .....de farine
- 900 g .....de beurre
- 1 .....œuf
- 25 g .....de sel
- 200 g .....de lait

*Mélanger les éléments secs, l'œuf, dissoudre le sel dans un peu de la quantité de lait, puis incorporer ces dernier. Pétrir sans abus, réaliser un pâton rectangulaire et peu épais, réserver 24 heures au frais.*

#### Farce à Sanglier :

- 500 g .....de viande de sanglier au couteau
- 900 g .....de viande de sanglier hachée
- 100 g .....de gras de cochon
- 16 g .....de sel fin
- 2 g .....de poivre
- 2 g .....de maniguette
- 1 .....œuf
- 30 g .....Porto rouge
- 60g .....de noisette torréfiées
- 60g .....de pistache
- 2 .....filet de sanglier.

Farce à Gratin:

- 75 g.....de foie de volaille
- 75 g.....d'échalotes
- 20 g.....de Cognac
- Sel/poivre.....PM

Tailler et hacher les deux masses respectives de chair de sanglier.  
Réserver.

Préparer la farce à gratin en la sous cuisant.

Mélanger l'ensemble de tous ces éléments.

Foncer la pâte à la bonne épaisseur, et dans les bonnes dimensions

Par rapport au moule utilisé.

Fermer le pâté, doré, décoré, réaliser les 3 cheminées. Et réserver au frais minimum 12 heure.

Mettre à cuire à la sonde 62] C à cœur, dans une enceinte à 180] C.

A la sortie du four, laissé « tirer » le pâté, puis couler la gelée à environ 50] C maximum.

Puis mettre au froid 24 heure.