

PATE EN CROUTE DE DINDE AU JAMBON FOIE GRAS ET PISTACHES

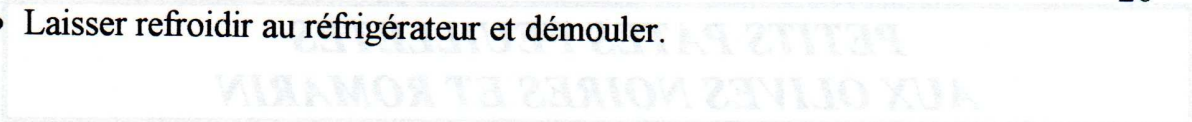
Ingrédients

- 1 kg de filet de dinde
- 300 g de jambon blanc en tranche épaisse
- 220 g de foie gras spécial cuisson
- 3 cl de Cognac
- 30 g de pistaches fraîches
- 2 oeufs entiers
- 1 oignon haché finement
- QS de sel fin, poivre, quatre-épices

Préparation

- Hacher finement 600 g de filet de dinde, y ajouter l'oignon, les oeufs, le Cognac, les pistaches. Bien mélanger l'ensemble, puis incorporer à l'aide d'une spatule, le filet de dinde restant, ainsi que le jambon blanc, tous les deux coupés au préalable en dés.
- Laisser macérer 12 heures au réfrigérateur.
- Garnir des pâtés préalablement foncés en pâte brisée traiteur en en chassant au centre un morceau de foie gras spécial cuisson, préalablement coupé dans le sens de la longueur.
- Bien fermer chaque pâté en soudant la bordure.
- Faire une cheminée au centre, dorer et cuire à four moyen 210°C durant 40 mn. La température à coeur ne doit pas excéder 70°C.
- Lorsque les pâtés sont encore tièdes, couler de la gelée aromatisée au Cognac

- Laisser refroidir au réfrigérateur et démouler.



Ingrédients

- 1 kg de chair à saucisses
- 300 g d'olive noires hachées
- 20 g de romarin haché
- 1 dl d'huile d'olive
- 2 oeufs entiers
- QS de sel fin, poivre

Préparation

- Mélanger dans une bœsse inox, la chair à saucisses, les olives noires, le romarin, l'huile d'olive, les oeufs, sel, poivre
 - Laisser marier au réfrigérateur durant 12 heures
 - Dans une épaisse de feuilletage de 2 mm d'épaisseur, découper des formes ovales. Déposer sur plaques mouillées, décor le pourtour et déposer au centre de la farce en l'allongeant légèrement.
 - Recouvrir chaque pâte avec une deuxième forme ovale de feuilletage et de dimension légèrement supérieure
 - Bien appuyer sur les bords afin de les souder
 - Décor l'ensemble, taper, décorer avec un petit couteau d'office
 - Laisser reposer 12 heures et cuire à four moyen 220°C, durant 30 minutes.
- Se déguste tiède, ou froid en été avec une salade.