FICHE RECETTE

Mise à jour : 19/11/2026

Pâte en croûte au poivre vert



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.005	Poivre vert en grain en boîte 180 g LA CASE AUX EPICES	0300575
0.012	Sel fin raffiné nitrité en sac 10 kg SALINOR	0198343
0.005	Sel fin de mer en boîte 750 g LA TABLEE	0198421
0.2	Cognac dénaturé 40° en bidon 2 L MARMITON	0036182
0.001	Ail semoule en sachet 1 kg CARAVELLE	0096802
0.001	Thym mondé en boîte 150 g LA CASE AUX EPICES	~
0.5	Farine de blé T45 en sac 1 kg	0311406
1 PCE	Laurier en feuille en sachet 500 g LA CASE AUX EPICES	~
2 kg	Gelée claire en boîte 1 kg CHEF	0042933
5 PCE	Œufs entier	~
0.5	Magret de canard	~
0.3	Poitrine de porc fraiche	~
0.7	Echine de porc	~
0.2	foie de volaille	~
0.05	noisette entiere émondée	~
0.2	lait entier	~
0.25	beurre doux	~

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Étapes de préparation

1. Réaliser la pâte à pâté croûte.
Dans la cuve d'un batteur, verser la farine et le beurre pommade coupé en morceaux. Ajouter le sel fin, sabler ces ingrédients avec la feuille. Ajouter les œufs entiers, un jaune d'œuf et 100 g d'eau, afin d'obtenir la bonne consistance. Débarrasser sur le plan de travail. Puis fraiser la pâte brisée obtenue sur le plan de travail avec la paume de la main de manière à avoir une pâte parfaitement homogène. Envelopper la pâte brisée dans une feuille de papier film. Laisser reposer la pâte au frais jusqu'au lendemain.

2. Réalisation de la farce à paté.
Découper l'échine, la poitrine de porc, le magret de canard en petits morceaux, pour faciliter le passage de la viande dans le hachoir. Hacher toutes les viandes.Couper les foies de volaille sur une planche à découper de façon grossière, afin de retrouver des morceaux dans la farce. Ajouter les morceaux de foie de volaille dans le cul de poule, avec les autres viandes. Réserver au frais.

3. Dans une casserole verser le lait, le thym la feuille de laurier, l'ail semoule, le poivre vert et le sel nitrité monter en température et laisser infuser quelques minutes, ensuite assaisonner le mélange de chair. Ajouter les noisettes le cognac mélanger afin de bien les incorporer dans la farce. Filmer au contact avec du papier film, et laisser reposer au frais toute une nuit.

4. Étaler la pâte brisée au rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement fariné. Celle-ci doit être étalée en fonction de la taille du moule. Enrouler l'abaisse de pâte brisée autour du rouleau à pâtisserie, de façon à la déplacer facilement sans l'abîmer.

5. Graisser le moule à pâté en croûte à l'aide d'un spray de démoulage.

6. Dérouler la pâte brisée sur le moule à pâté en croûte et foncer ce dernier avec l'abaisse de pâte, en faisant bien épouser la pâte au fond du moule et en marquant bien les angles droits. Pincer le bord de la pâte avec les doigts pour former une bordure alvéolée tout autour du pâté en croûte.Il est important d'avoir une bordure assez haute afin qu'elle puisse contenir la gelée une fois qu'elle sera versée en fin de recette.

7. Sortir la farce du réfrigérateur, la tasser au fond du moule à pâté en croûte, sans laisser de trou d'air, en remplissant jusqu'à hauteur. La farce doit arriver presque au ras de la pâte brisée . Aplatir la surface de la farce avec une spatule type Maryse, tout en la pressant afin qu'elle remplisse bien le fond du moule.

8. Réaliser une dorure avec un jaune d'œuf et un peu de lait. Puis dorer la bordure de la pâte à l'aide d'un pinceau.

9. Enfourner le moule dans un four ventilé, préchauffé à 215°C, et cuire pendant 20 minutes. Puis réduire la température à 170°C et poursuivre la cuisson durant 1 heure 15 minutes, selon les fours.

10. Au terme de la cuisson, sortir le pâté en croûte du four, le laisser tiédir à température ambiante.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

11 Lorsque le pâté en croûte aura légèrement tiédi, le retourner tout en le maintenant dans son moule de façon à évacuer tout le jus de cuisson.

12 Porter l'eau et la gelée claire en poudre à ébullition, tout en mélangeant au fouet, jusqu'à la fonte totale de la gelée en poudre. Verser cette gelée obtenue (froide mais non gélifiée) dans le pâté en croûte en comblant les côtés sur quelques centimètres. Laisser prendre au frais. Une fois que la gelée aura pris, renouveler l'opération jusqu'à ce que toute la partie farce soit recouverte.Quand la gelée est entièrement prise, retirer le moule délicatement.

13 Découper le pâté en croûte avec un couteau-scie à génoise afin d'obtenir des tranches bien régulières. Attention à ne pas casser la bordure de la pâte brisée lors du découpage.

14 Réserver au frais jusqu'au moment de la dégustation.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation