



fiche recette

Mes patés en crouste

Ard'time®

www.ardtime.com

recette 1

Pâté en croûte au poisson

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte feuilletée
- 2 filets de lotte
- gambas
- fumet de poisson
- 3 carottes
- 3 échalotes
- 100 g de cèpes
- 100 g de girolles
- sel, poivre
- 3 oeufs battus
- riz
- 1 grosse poignée d'épinards
- persil haché
- 2 cuillères à soupe de crème
- 1 grande tranche de saumon fumé
- persil, cerfeuil, ciboulette
- beurre - 1/2 jus de citron
- crème liquide

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Préparation de la recette :

Faire revenir les filets de lotte dans le fumet avec quelques gambas.

Cuire du riz et cuire aussi les carottes coupées en bâtonnets dans de l'eau.

Faire revenir les échalotes à l'huile. Ajouter ensuite les champignons, sel, poivre.

Préparer une sauce avec les oeufs battus en omelette, le riz cuit, les épinards, le persil haché, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, sel, poivre.

Etaler la pâte et la chemiser une mini terrine Ard time

Disposer ensuite les bâtonnets de carotte dans le fond, et les gambas par dessus.

Verser la moitié des champignons, et la moitié de la sauce.

Rouler les filets de lotte dans une grande tranche de saumon fumé, les couper en morceaux et les poser sur les champignons. Verser le reste des champignons et de sauce. Faire un couvercle de pâte, mouiller les bords avec de l'eau et souder. Couper le surplus, puis faire une cheminée.

Badigeonner la pâte avec de l'eau, puis enfourner pendant 45 min à 180°C (thermostat 6).

Sauce au beurre pour accompagner : Faire chauffer du beurre dans une casserole, avec le persil, cerfeuil, ciboulette, la crème liquide et le jus de citron.

recette 2

Pâté en croûte au foie gras

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 350 g de pâte brisée
- 800 g d'échine de porc désossée
- 150 g de foie de porc
- 1 lobe de foie gras dénervé
- 1 oeuf
- 5 cl de Cognac
- 2 pincées de quatre-épices
- 50 g de pistaches mondées (
- 10 cl de gelée au Madère
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Hacher grossièrement l'échine et le foie. Il faut qu'il reste des morceaux. Concasser grossièrement les pistaches.

Mélanger la viande (échine + foie) avec les pistaches, le quatre-épices, l'oeuf et le Cognac. Saler et poivrer

Mélanger et pétrir à la main pour obtenir un mélange bien homogène.

Couper le lobe de foie gras en trois ou quatre morceaux.

Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6-7).

Etaler la pâte sur un plan de travail fariné.

Chemiser une terrine Ard time avec du papier sulfurisé puis avec la pâte en laissant largement dépasser les bords. Remplir la terrine en alternant la viande et le foie gras en essayant de laisser le moins d'espace libre possible.

Rabattre les bords de la pâte sur la viande et souder-les pour bien fermer. Faire un petit trou au centre de la pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper au cours de la cuisson. Enfourner la terrine et la faire cuire 1 h à 180°C.

Sortir la terrine du four, la laisser refroidir puis verser délicatement la gelée au Madère par le petit trou du centre. Laisser ensuite refroidir complètement.

recette 3

Pâté en croûte au vin blanc

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 400 g de viande de porc
- 400 g de viande de veau
- 500 g de pâte brisée
- 30 g de gruyère râpé
- 1 œuf
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 bouquet de persil
- 2 branches de thym
- 3 feuilles de laurier
- 50 cl de vin blanc

Préparation de la recette :

Dans un saladier, verser le vin blanc et y faire mariner la viande, avec un 1/2 oignon, le persil, le thym et le laurier pendant 3 jours.

Hacher la viande et y incorporer le reste d'oignon, le persil, la moutarde et l'œuf.
Assaisonner.

Foncer une mini terrine Ard time de la moitié de la pâte brisée et en recouvrir le fond de gruyère râpé.

Remplir de farce et refermer la mini terrine du reste de pâte brisée.

Sceller les deux pâtes avec un peu d'eau et enfourner pendant 1 h à 180°C (thermostat 6).

recette 4

Pâté en croûte facile

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 5 tranches de lard
- 3 tranches de jambon cru
- 1 tranche de jambon cuit
- 2 oeufs
- 2 cuillères à café de ciboulette
- 2 cuillères à café d'herbes de Provence
- 1 cuillère à café de 4 épices
- 2 cuillères à café de Porto
- 1 pâte feuilletée

Préparation de la recette :

Hacher toute la charcuterie.

Mélanger les oeufs entiers, la ciboulette, les herbes de Provence, les 4 épices et le Porto.

Bien malaxer à la main.

Déposer la pâte feuilletée dans la mini terrine. Mettre le mélange sur une moitié de pâte.

Remplir de farce et refermer la mini terrine du reste de pâte brisée.

Mettre à four chaud 180°C (thermostat 6-7) pendant environ 1 h.

Vérifier la cuisson et baisser la température du four en fonction.

Se déguste froid comme du pâté.

recette 5

Pâté en croûte de thon et tomates

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte feuilletée toute prête
- 2 boîtes de thon "au naturel" de 160 g chacune
- 1 bocal de tomates séchées de 240 g
- 20 cl de crème liquide
- 2 oeufs entiers
- 1 cuillerée à café de moutarde
- 2 cuillerées à soupe de farine de maïs
- 100 g d'emmental râpé
- poivre

Préparation de la recette :

Préchauffer votre four à 210°C (thermostat 7) pendant 10 min.

Egoutter le thon ainsi que les tomates séchées.

Dans un récipient verser la crème liquide, les 2 oeufs, la moutarde et battre énergiquement pour que le mélange soit homogène. Poivrer à votre convenance.

Attention !!! Les tomates, le thon, la moutarde et l'emmental étant déjà salé, ne pas rajouter de sel...sauf si vous trouvez trop fade.

Emietter le thon et le mettre dans la préparation, ajouter la moitié des tomates.

Mélanger.

Ajouter la farine de maïs. Bien mélanger.

Ajouter en dernier 80 g d'emmental râpé.

Dérouler la pâte feuilletée et la déposer dans La mini terrine Ard time.

Quand votre moule est prêt, verser la préparation.

Déposer dessus les tomates restantes + les 20 g d'emmental.

Enfourner pour 40 à 45 min suivant le four.

Pour vérifier la cuisson, enfoncer la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir propre et chaude. Laisser refroidir avant le démoulage

recette 6

Pâté en croûte aux olives

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 700 g de pâte brisée
- 400 g de viande de veau hachée
- 400 g d'échine de porc hachée
- 2 échalotes hachées
- 2 oeufs
- 1/2 bouquet de persil haché
- 1/2 bouquet de ciboulette haché
- sel, poivre
- 3 pincées de noix de muscade râpée
- 1 pincée de quatre épices
- 200 g d'olives vertes
- 100 g de jambon cuit
- 1 jaune d'oeuf
- 5 cl de cognac

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 200°C, thermostat 6-7.

Détailler le jambon en lanières.

Beurrer 2 mini terrines Ard'time.

Etaler les 3/4 de la pâte sur 5 mm environ et habiller la mini terrine en laissant déborder la pâte tout autour.

Mélanger tous les ingrédients sauf le jambon. Etaler cette farce dans la terrine en alternant avec les lanières de jambon.

Etaler le dernier quart de pâte et le poser sur le pâté.

Bien fermer le pâté en roulant les bordures. Récupérer les chutes de pâte pour décorer le dessus du pâté.

Enfourner pour 1 h. Si la croûte brûle, la couvrir d'une feuille de papier aluminium.