

Pâté en croûte de boudin blanc mosaïque

Le pâté en croûte revient en force ; que ce soit sur la table de vos clients ou à la carte des restaurants, les consommateurs le plébiscitent ! Une recette à base de boudin blanc qui offre une multitude de déclinaisons. Entier, en portions individuelles ou décliné en cocktail, le succès est garanti.



Enodis
Fabricant Grande Cuisine

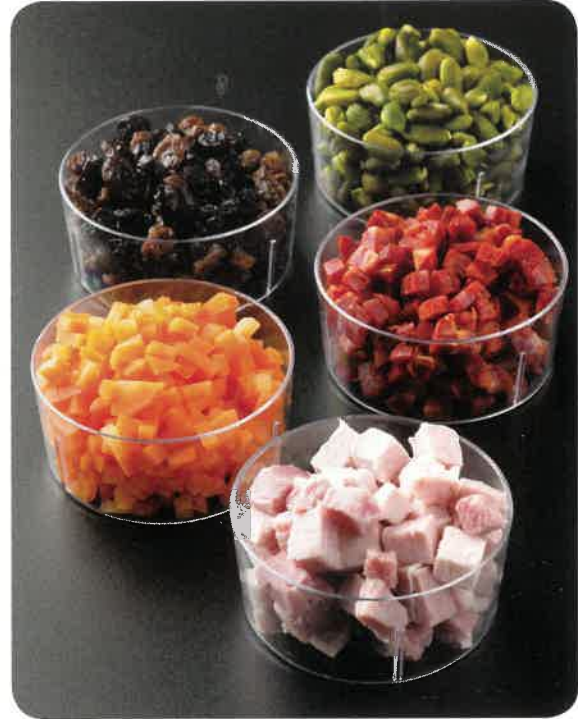


LA BOVIDA

Depuis 1921, la référence des professionnels et des passionnés de cuisine

EpiSaveurs
groupe pomona





Ingrédients

- 500 g de volaille
- 1 kg de viande de porc blanche
- 1 l de lait
- 75 g d'œufs entiers
- 175 g de blancs d'œufs
- 90 g de sel
- 10 g de poivre
- 5 g de muscade
- 100 g de cognac
- 300 g de farine
- 200 g de féculé

Pour l'infusion du lait

- 75 g de carottes
- 75 g d'oignons
- 25 g de céleri en branche
- QSP de thym
- QSP de laurier
- 3 g d'ail en chemise
- 1 clou de girofle
- 75 g de blanc de poireaux

Pour la mosaïque

- 100 g de dés de jambon
- 100 g de raisins de Corinthe
- 100 g de chorizo
- 100 g de dés de carotte

Pour la pâte

- 1 kg de farine
- 500 g de beurre
- 20 g de sel fin
- 200 g d'œufs
- 200 g d'eau

Pour la finition

- QS de piment d'Espelette
- Quelques cubes de raisin, pistaches, jambon coupés fin
- QS de gelée claire

Progression

- Préparer la pâte. Réserver.
- Mettre le lait à infuser avec tous les ingrédients. Porter à ébullition, puis couvrir et couper le feu. Laisser infuser 30 minutes.
- Mettre la viande de porc, les œufs entiers, les blancs et l'assaisonnement dans un cutter ou un robot. Faire tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Remonter le lait à 85 °C et le verser lentement sur la mûlée en troisième vitesse.
- Ajouter les dés pour la mosaïque dans la préparation de boudin.
- Faire cuire la pâte à blanc dans le moule à la taille désirée.
- Garnir de la préparation, mettre à cuire à 68 °C à cœur.
- Faire refroidir en cellule.
- Au pinceau, appliquer de la gelée et parsemer quelques cubes de pistaches, jambon, raisin, et terminer avec la gelée. Terminer en saupoudrant de piment d'Espelette. Laisser refroidir.



Les étapes



Faire infuser le lait avec tous les ingrédients.



Passer les viandes au robot avec les œufs entiers, les blancs et l'assaisonnement. Faire tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter le lait chaud.



Faire tourner jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.



Ajouter les dés pour la mosaïque.



Faire cuire à blanc les pâtes et garnir de la préparation.



Appliquer de la gelée au pinceau et déposer les cubes de jambon, pistaches et raisin.



Déclinaison



Le pâté en croûte peut être décliné en portions individuelles. Il se consomme très facilement en apéritif dînatoire ou en snacking.

