

PÂTE CROUTE DE BISON

470g de farine
100g de beurre
100g de saindoux
1 œufs
6g de sel
1g de sucre
100g d'eau

- Pétrir l'ensemble des ingrédients ensemble, jusqu'à former une consistance lisse.
- Laisser reposer la pâte au moins 2 heures au frais.
- Étaler la pâte sur une épaisseur de 2 mm, en laissant un rebord de 1 cm autour du moule, et un « chapeau » de la taille du moule, avec là aussi un rebord de 1 cm de chaque côté

FARCE A TERRINE

500g de viande (poitrine) de bison, hachée à 8 mm
500g de gorge de porc hachée à 8 mm
18g de sel
2g de poivre
20g de crème
10g de cognac
10g de vin blanc
60g d'oignons hachés
2 œufs
30g de pistache
120g de morilles émincées et sautées

- Mélanger la totalité des ingrédients, en prenant soin de ne pas laisser trop de gros amalgame de gorge.
- Réserver au frais

GELEE

700g de bouillon (pot au feu par exemple)
15g de gelée en poudre

- Porter à ébullition le bouillon, et incérer la gelée en mélangeant vigoureusement.

- Déposer la pâte dans votre moule beurré et fariné
- Garnir à mi-hauteur de farce à terrine
- Facultatif : Incérer une bande de foie gras cru au centre
- Finir de remplir avec la farce jusqu'à 5 mm en dessus du sommet du moule
- Faites 2/3 trou de 5 mm de diamètre dans le « chapeau » de pâte
- Déposer le « chapeau » dessus, en collant les bordures avec du jaunes d'œuf
- Dorer au jaune d'œuf le dessus du pâté, et couper le surplus de bordures (maximum 1 cm)
- Cuire au four, à 190 degrés, à une température à cœur de 74 degrés
- Dès la sortie du four, remplir le pâté de gelée tempérée, par les 2/3 trou sur le chapeau, en plusieurs fois
- Une fois plein, mettre le pâté au frais une nuit minimum