



Bon appétit !

Pâtés des Chasses du Mont Raimeux

par René Kaenzig

Les fameux petits pâtés en croûte. Ils ne pouvaient pas passer à côté de ma cuisine "chasse". De plus, ce petit plat de charcuterie pâtissière nous donne tellement de possibilités que mon inventivité n'a pas de limite. En fait c'est un incontournable et il fallait l'intégrer ici dans la collection de mes recettes.



À côté de l'inventivité, il y a tout de même un petit passage obligé pour permettre la réalisation de ces pâtés: il faudra s'équiper de petits récipients (terrines, Ø env 10 cm) destinés à la cuisson d'aliments au four.

L'inventivité est donc le centre de toute la manœuvre. C'est dans la farce que l'on va trouver toute la saveur du merveilleux petit pâté. Parlons donc un peu de la farce: ouais je sais, restons sérieux, je ne reviens donc pas sur la facette éventuellement comique de la définition. La farce est composée de viande de gibier finement hachée au couteau. On y ajoutera un peu de gras pour la viande de chevreuil qui devient assez sèche lors de sa cuisson (exemple: lardons de porc). Mais pour le chamois ou autres viandes, tout va bien. Épicer la farce selon ses goûts. Pas besoin d'économiser l'assaisonnement, étant donné que la pâte qui englobe les pâtés neutralisera beaucoup les éventuels excès. Moi-même j'intègre toujours des oignons ou des échalotes finement hachés, que j'aurai étuvé et fait revenir auparavant

dans du beurre. On ajoute un œuf afin que le tout colle bien ensemble. Certaines fois, une petite giclée de *Porto*, de *Cognac*, de *Whisky* ou d'autres eaux-de-vie est la bienvenue. Mélanger tous les ingrédients et laisser poser une nuit au réfrigérateur.

Passons le lendemain à la confection des petits pâtés. En recouvre l'intérieur des moules avec une pâte feuilletée ou une pâte brisée. Veillez à ne pas faire de trous! La pâte doit être d'un seul morceau pour éviter que lors de la cuisson, le jus coule entre celle-ci et les parois du moule.



Remplir le tout avec la farce de son choix. Laisser environ un centimètre de marge sur le sommet. Replier la pâte en marge sur la farce. Avec un morceau de pâte adapté à la forme du moule, on recouvre le tout en veillant de bien le coler avec du blanc d'œuf. Une décoration est également possible, que l'on colera aussi avec du blanc d'œuf. On va faire un trou en son sommet au travers de la pâte jusqu'à la viande et on y intégrera une petite chemi-



Bon appétit !

née (confectionnée avec une feuille d'aluminium ou du papier cartonné) pour rendre possible l'évacuation des vapeurs lors de la cuisson. On badigeonne le tout avec du jaune d'œuf pour qu'il devienne magnifiquement doré lors de la cuisson. Celle-ci durera environ une heure et trente minutes à 200°C.

On laissera les pâtés refroidir. Par la petite cheminée, on y coulera de la gelée. Celle-ci prendra la place dans tous les espaces vides et on la laisse se solidifier. Servir en apéro, en casse-croute ou en repas avec une salade ... c'est merveilleux !

