







Pâtés salé de Noël Farce : Poulet, Porc Poisson, fruits de mer

Trucs et astuces : Pour réaliser vos pâtés salés, rendez les tâches plus simples, anticipez vos actions.

Ingrédients	Unités	Quantité	REALISATION DE LA FARCE
Chair de poulet, porc ou chair à saucisse, filet de dinde de poisson, fruits de mer, lambis, crabe, crevettes.	g	500	<p>Une farce est une préparation simple. Le gout final vous appartient, peu ou fortement pimenté, plus ou moins de girofle de persil d'oignons. <i>Si vous utilisez une fricassée ou un ragout votre farce sera meilleure.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour la farce, prévoyez (très tôt) dans vos préparations quotidiennes la garniture. • Décortiquez les restes de poulet cuits au four, de ragout, de fricassée. • Conservez un peu de sauce pour hydrater le pain. • Pour les fruits de mer, privilégier « les décortiqués », • Hacher les viandes grossièrement, évitez les « purées » utilisez la touche « pulse » de votre mixer <p>Hacher finement : oignon bulbe, oignon pays, persil, ciboulette, piment, la préparation peu se faire au mixer.</p> <p>Préparer le pain, mouiller (eau ou sauce), mélanger, réservez, la préparation peu se faire au mixer.</p> <p>Faites rissoler (feu doux sans coloration), huile, oignon, oignon bulbe, oignon pays, persil, ciboulette</p> <p>Ajouter la viande, assaisonnez mélangez à feu doux.</p> <p>Ajoutez le pain ménagez.</p> <p>La cuisson de la farce à base de viande cuite ne doit pas excéder 10 minutes, celle réalisée à partir de viande crue 20 minutes. La farce continuera de cuire dans le four. Vérifier l'assaisonnement.</p>
Wisp nature	g	10 à 15	
Huile (au choix)		Très peu	
Persil et oignon pays, oignon		Pm	
Pain rassis pour la liaison	g	Pm	
Eau ou sauce pour hydrater		PM	
Piment/ Poivre/jus de citron	g	Pm	
Pâte			
Pâte brisée étalée au beurre			
Pâte feuilletée étalée au beurre			
<u>Collage à l'eau.</u>		Pm	
Dorure			
Œufs entiers ou jaunes	Pièce	2/4	
Matériel pour la farce :	<p>Planche à découper, plat à débarrasser, couteau, mixer, casserole, bol petit, moyen, grand, cuillères, fourchettes, spatules, film plastique, étiquettes pour identifier (nommer et dater) les viandes conservées, poche à douille (jetable) en plastique.</p>		
Matériel pour réaliser les pâtés :	<p>Rouleau à pâtisserie, balance de cuisine, papier sulfurisé, plaque de cuisson, emporte pièce (coupe pâte) pinceau et asperseur.</p>		

Détail et organisation

Eléments	Réalisation / activités	
Pâte brisée étalée beurre Pâte feuilletée étalée beurre Pâte maison ou étalée GMS	<ul style="list-style-type: none"> • Si vous réalisez vous-même la pâte brisée, il vaut mieux la faire la veille, la laisser reposer au frais (+3°) 15 à 30 minutes, l'abaisser au rouleau à pâtisserie sur du papier sulfurisé et l'enrouler aux dimensions de votre plaque de cuisson (mesurez), la conserver au frais ou au congélateur. • Utilisez aussi les pâtes déjà étalées vendues en grande surface. Feuilletée ou brisée, choisissez la bien épaisse et au beurre de préférence. Suivant la dimension de vos découpes de pâté (taille), sachez que pour chaque série il vous faut, deux pâtes. • Un bon mixer fait très rapidement une pâte brisée, n'hésitez pas. • Piquer à l'aide d'une fourchette l'abaisse du bas. 	
Pâte	1°) Abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie. Choisissez votre épaisseur entre 2 et 4 mm <ul style="list-style-type: none"> • Deux abaisse, une pour le bas, • Une pour le haut. 	
Pâte, 1 ^{ère} abaisse	2°) Marquez la pâte avec le côté le large et la moins coupante de la découpe. Optimiser serrant et en entrecroisant.	
Farce :	3°) Ajoutez la farce au centre de la pâte.	
Pâte avec farce : <u>Collage à l'eau.</u> Pinceau ou asperseur	4°) Mouiller à l'eau ou passer au pinceau l'œuf entier mélangé. Humidifier autour de la farce sans exagération.	
Pâte : 2 ^{ème} abaisse	5°) Ajoutez la deuxième abaisse qui doit être découpée légèrement plus grande. Poser la pâte sans la déformer, serrer les bords comme vous le souhaitez. Avec les doigts ou en utilisant la partie lisse de la découpe.	
Pâté :	6°) Posez sur une plaque de cuisson les pâtés. Dorer les pâtés avec du jaune ou œuf entier.	
Cuire :	7°) Préchauffez le four ventilé 15 minutes à 200 degrés (four à gaz : réglage de 3 à 4). Introduire les plaques et cuire les pâtés à 175/180° degrés (Four à gaz, mettre la plaque au milieu du four) pendant 30 à 45 minutes. Vérifier la cuisson. En retournant le pâté, la pâte en contact avec le papier sulfurisé doit être sèche et dorée.	