

metro



Pâté étagé d'antan

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 10 Votes

10 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 8:15 CUISSON | 32:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

3	Oignons, hachés
3	Gousses d'ail, hachées
1	De céleri, en petits cubes
15 ml (1 c. à soupe)	Grains de poivre vert
15 ml (1 c. à soupe)	Romarin frais
2	De laurier
250 ml (1 tasse)	Vin rouge
450 g (1 lb)	Cubes de chacune des 3 viandes au choix, bison, autruche, veau, porc, cerf, canard, viande

Préparation

Dans un grand bol, mélanger les oignons, l'ail, le céleri, le poivre vert, le romarin, les feuilles de laurier, le vin rouge et les cubes de viande. Faire mariner au réfrigérateur pendant 24 heures.

Mélanger le fromage à la pâte à tarte.

Abaisser 1/3; de la pâte à tarte et réserver pour recouvrir le pâté. Abaisser le reste de la pâte et la couper en languettes de 2,5 cm (1 po) de large.

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Égoutter la viande et réserver la marinade que vous aurez filtrée auparavant.

Dans un grand plat profond et rectangulaire, mettre en couches successives la viande, les pommes de terre et les languettes de pâte.

Saler et poivrer entre chaque étage. Recouvrir de l'abaisse.

Pratiquer des incisions à la surface de la pâte et, au centre, faire un trou de 2,5 cm (1 po).

Dans une grande tasse à mesurer, mélanger la marinade avec le bouillon et verser par le trou pour recouvrir les ingrédients sous la pâte.

chevaline

Couvrir et faire cuire au four 15 minutes, diminuer la température du four à 110 °C (225 °F) et poursuivre la cuisson pendant 8 heures.

Vérifier régulièrement la cuisson et ajouter du liquide au besoin.

Ajouter la crème dans les 10 dernières minutes de cuisson.

Source : Féd. producteurs de lait du Québec

250 ml
(1 tasse) Fromage St-Paulin d'ici, râpé

1 kg
(2 lb) Pâte à tarte

1 kg
(2 lb) Pommes de terre, en cubes

Au goût sel et poivre frais moulu

750 ml
(3 tasses) Bouillon de boeuf ou autre bouillon au choix

250 ml
(1 tasse) Crème 15% à cuisson

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.