

Foire de Saint Bonnet Le Froid 2026



DF

Restaurant

Les Hurle-Vents

PÂTÉ EN CROÛTE DE SANGLIER AUX CHAMPIGNONS



Ingrédients (pour un moule d'environ 25 à 30 cm)

Pour la pâte

250g de farine
125g de beurre
4 œufs entiers
3g de sel
6g de sucre

Pour la farce

400g de sanglier
400g de champignons (cèpes ou autre à son goût)
100g de poitrine de lard maigre haché
3 œufs
60 cl de vin rouge
10g de sel
30g de farine
Poivre
3 gousses d'ail
2 grosses échalotes
Romarin, sauge
1 carotte

Confection de la pâte

Mélanger farine, sel, sucre, œufs, beurre dans un batteur et faire tourner jusqu'à ce que la pâte soit homogène (à faire de préférence la veille)

Confection de la préparation du sanglier

Faire revenir 1 gousse d'ail avec 1 échalote et incorporer le sanglier en morceaux, laisser colorer puis singer avec la farine, bien remuer et incorporer le vin rouge, carotte, laurier, romarin. Remuer à nouveau puis laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande s'effiloche. Ensuite, assaisonner et avec vos mains, effilocher la viande dans une calotte avec une petite partie de la sauce, ajouter la gelée et 1 œuf et réserver.
En parallèle, vous aurez fait sauter dans une poêle l'échalote ciselée restante, l'ail, auquel vous incorporerez vos champignons jusqu'à ce que la réduction soit faite. Saler, poivrer et hacher très grossièrement cette préparation puis incorporer les 2 œufs restants et réserver.
Abaisser la pâte et foncer le moule avec celle-ci, puis remplir avec la farce de sanglier et les champignons par couches successives.
Couvrir la préparation avec l'abaisse de la pâte restante, badigeonner le dessus avec un jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau puis cuire au four à 180° pendant 45 minutes à 60 minutes.
Démouler une fois la préparation froide, vous pouvez aussi couler une petite gelée à l'intérieur.

POUR LE PÂTÉ EN CROÛTE SUCRÉ

Ingrédients pour la frangipane 100g de sucre 100g de beurre 100g de poudre d'amande 1 œuf gros Même procéder. Même recette de pâte. Même moule. Monté par couche successive de frangipane, poire, frangipane, marron glacé ou au sirop. Cuire 40 minutes à 180°.







