

## Entrée

### PATE EN CROUTE DE TRUITE

Recette Pour un moule à pâté de 1.2 kg

Difficulté : difficile

Préparation : 2 h

Cuisson : 3 h

#### **Ingrédients :**

##### **Pour la farce**

350 g de filets de truite, 35 g d'échalotes cuites dans 15 cl de Noilly Prat  
15 g de sel fin, 1 g de piment d'Espelette, 2 œufs, 400 g de crème fraîche épaisse  
2 cl de Noilly Prat, 75 g de carottes, 20g de trompettes de la mort  
75 g de champignons de Paris, 75 g de brocolis, 80 g de gelée au Noilly Prat  
Sel et poivre du moulin

##### **Pour la finition**

50 g de carottes, 50 g de vert de courgettes, seulement la peau, 50 g de poivrons rouges  
50 g de poivrons jaunes, 20 g d'œufs de hareng fumées

##### **Progression**

Préchauffez le four à chaleur tournante à 160°C (th 5-6), Beurrez un moule à pâté en croûte  
Étalez la pâte brisée au rouleau et foncez dans le moule

Tapissez-la de papier sulfurisé, recouvrez-la de billes de céramique ou de haricots secs et faites-la cuire pendant 30 mn

Retirez les billes ou les haricots ainsi que le papier sulfurisé et poursuivez la cuisson pendant 10 mn, Laissez refroidir

Réalisez la farce : hachez, à l'aide d'un robot, les filets de truite avec l'échalote au Noilly Prat, le sel et le piment d'Espelette, Ajoutez ls, puis la crème fraîche et le Noilly Prat

Hachez à nouveau, réservez

Pelez la carotte, lavez les légumes, détaillez-les en brunoise, en petits dés et faites-les cuire séparément à l'anglaise, dans l'eau bouillante salée, pendant 2 à 3 mn

Laissez refroidir les légumes, séchez-les et mélangez-les à la farce

Réservez les légumes de la finition pour la suite

Garnissez le moule d'un quart de la farce, recouvrez d'un tiers des filets de sole, salez et poivrez, Renouvelez l'opération jusqu'à 1 cm du bord supérieur du pâté

Couvrez d'une feuille de papier d'aluminium et faites cuire au four à chaleur tournante à 80 °C (th 2-3) et sondez à cœur à 62 °

Garnissez la surface du pâté d'un tiers de légumes mélangés avec un tiers de la gelée de Noilly Prat tiède, puis avec un tiers de gelée seule et laissez refroidir

##### **Finition et dressage**

Mélangez les légumes de la finition avec les œufs de hareng et le tiers restant de gelée de Noilly Prat

Garnissez la surface du pâté de ce mélange

Laissez refroidir

Glacez légèrement avec la gelée au Noilly Prat restante

Découpez le pâté en croûte en tranches épaisses et réserver.