

Les escapades  
de  
Petitrenaud

Dimanche à 12h00  
rediff samedi à 12h55

→ accueil  
→ recherche

→ présentation  
→ recettes

Par plats  
Par thèmes

→ infos diffusion

- Dernière diffusion le  
dimanche 14/2  
- Rediffusion le  
samedi 20/2

Tous les horaires

→ web gourmand

→ forum

→ agenda

→ livres

→ Foire aux questions

- contactez-nous

### L'escapade Avignon

Diffusion les 7 février 2010 à 12:00 et  
27 février à 13:00 (hertzien et TNT)

Jean-Luc Petitrenaud est  
invité à déguster des  
recettes d'hiver à base  
de truffes.

→ Plus d'infos

Voir  
la vidéo

### L'escapade Cuisine d'hiver

Diffusion les 14 février 2010 à 12:00 et  
6 mars à 13:00 (hertzien et TNT)

Jean-Luc Petitrenaud  
nous propose un  
programme à base de  
soupes, pâtés en croûte  
et tartes aux fruits  
d'hiver.

→ Plus d'infos

Voir  
la vidéo



## la recette de la semaine

### → Pâté en croûte de canard Une recette du chef Guy Feryn

**Restaurant :** Maison Pou - 75017 Paris

**Temps de préparation :** 3 h

**Coût moyen :** 20 euros

**Niveau de difficulté :** Difficile

#### Ingrédients (pour 20 portions)

- Pâte brisée (à préparer la veille)
- 2 kg de farine
- 700 g de beurre
- 40 g de sel
- 3 oeufs
- 6 dl d'eau
- Farce à pâté (préparation mise au sel 24 heures à l'avance)
- 1 foie de canard
- 2 échalotes
- 1 botte de persil plat
- 700 g de lèche de canard
- 300 g de lèche de porc
- 700 g de poitrine de porc
- 300 g de gorge de porc
- 3 oeufs
- 40 g farine
- 40 g féculé 1 noisette de beurre 32 g de sel
- 4 g de poivre
- 4 g de sucre
- 1 g de muscade Madère

#### Préparation

- 1 - La veille, réalisez le gratin en mixant finement le foie de canard, l'échalote et le persil. Faire revenir l'ensemble à la poêle, avec le beurre. Réservez au frais cette préparation pour la mélanger ensuite aux viandes.
- 2 - Préparez la farce, mélange des viandes, du gratin et de l'assaisonnement.
- 3 - Fabriquez la pâte brisée et laissez-la reposer au réfrigérateur.
- 4 - Le jour même, préchauffez le four à 215 °C.
- 5 - Foncez le moule avec la pâte et laissez déborder celle-ci, afin de refermer le pâté sur lui-même.
- 6 - Mixez les viandes avec deux oeufs, la farine et la féculé, pour fabriquer la farce. Incorporez le mélange à base de foie.
- 7 - Utilisez cette farce pour en garnir le moule. Une fois empli, refermez avec le surplus de pâte, dorer à l'oeuf entier, décorer avec une pointe de couteau.
- 8 - Mettre le pâté à cuire au four. Débutez par une phase de coloration pendant 30 minutes puis finir la cuisson en baissant la température à 100 °C (la température de fin de cuisson à coeur doit être sondée à 73 °C).

#### L'astuce du chef

Avant de le passer au four, une fois le pâté terminé, laissez-le reposer pendant 30 minutes, pour éviter que la pâte ne se déchire lors de la cuisson.

#### Les pièges à éviter

Respectez bien les températures et les phases de cuisson. Pour cela, n'hésitez pas à utiliser une sonde électronique de cuisson. Le pâté est cuit lorsque sa température à coeur atteint les 73 °C lors de la troisième phase.

#### Une boisson pour l'accompagner

Le chef conseille d'accompagner ce pâté d'un vinsobres de la vallée du Rhône ou un chablis.

#### Pour la petite histoire

Il s'agit d'une recette traditionnelle qui date de la création de la Maison Pou, en 1830. Cette préparation s'est depuis transmise de génération en génération.

