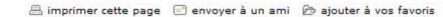


- 6 dl d'eau
- Farce à pâté (préparation mise au sel 24 heures à l'avance)
- 1 foie de canard
- 2 échalotes
- 1 botte de persil plat
- 700 g de lèche de canard
- 300 g de lèche de porc
- 700 g de poitrine de porc
- 300 g de gorge de porc
- 3 oeufs
- 40 g farine
- 40 g fécule 1 noisette de beurre 32 g de sel
- 4 g de poivre
- 4 q 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 fécule, 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).



oela, n'hésitez pas à utiliser une température à coeur atteint les

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.