

Pâté de chevreuil au Brugge Prestige

Ingredientien:

- 200 g de Brugge Prestige
- 2 feuilles de gélatine
- 1 rouleau de pâte feuilletée (rectangulaire)
- 1,5 kg de cuisse de chevreuil
- 60 g + 20 g de beurre
- Poivre et sel
- ¼ litre de bouillon de viande
- 200 g de champignons
- 4 échalotes
- 200 g de lardons
- 1 cuillère à soupe de persil
- 12 tranches de lard
- 1 jaune d'œuf
- Jus d'un demi-citron

Préparation:

Couper la viande de chevreuil en petits morceaux, assaisonner et cuire 10 minutes dans 60 g de beurre.

Couper les champignons en deux, les asperger de jus de citron et les cuire brièvement dans 20 g de beurre. Les égoutter.

Hacher les échalotes.

Couper le fromage en petits morceaux.

Hacher la viande, les champignons, les échalotes, les lardons, le persil et le fromage dans un hachoir à viande. Éventuellement, épicer une nouvelle fois ce hachis.

Faire tremper la gélatine et l'incorporer au bouillon.

Enduire le plat de beurre et y placer la pâte feuilletée. Réserver suffisamment de pâte feuilletée pour recouvrir la viande et, éventuellement, la décorer davantage avec cette pâte.

Placer une première couche de lardons, la moitié de la viande, une deuxième couche de lardons, l'autre moitié de la viande et une troisième couche de lardons. Refermer avec la pâte.

Pratiquer dans la pâte et les lardons deux trous qui serviront de cheminée.

Y verser le bouillon avec la gélatine jusqu'à ce que la viande en soit complètement imbibée.

Battre le jaune d'œuf et l'étaler sur la pâte. Enfourner et laisser cuire à 200 °C durant 90 minutes.

Laisser refroidir et servir avec de la salade et/ou de la confiture.

4 personen
120 min
Plat principal
4.5

