

Pâté de grives (ou d'alouettes, ou de perdreaux)

Pour 6 à 8 pièces de gibier :

- 1 farce de volaille (voir page 18)
- 1 pâte à pâté (voir page 10)
- 1 gelée (voir page 21)
- 100 g de lard gras frais taillé en petits lardons
- 2 fines bardes de lard
- 200 à 250 g de foie gras cru de canard (facultatif)
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

1 marinade :

- 1/4 de litre d'un très bon rancio sec⁽¹⁾
- sel, poivre noir, quatre-épices
- romarin et thym émietté

Cuisson au four : 40 min à 210 °C

Le poids de la farce doit être égal à celui du gibier.

Mettre le gibier désossé et sans peau à mariner dix à douze heures au minimum.

Faire la pâte à pâté et la réserver au frais. Faire la gelée et y ajouter les os des oiseaux.

Préparer la farce, y ajouter les foies et les cœurs hachés et y joindre quelques lardons rissolés. Goûter cette farce comme indiqué page 26, elle doit être assez relevée.

Tailler le foie gras en six ou huit morceaux et les envelopper des oiseaux désossés et bien essorés.

Foncer le moule avec la pâte et la laisser déborder d'un bon centimètre (réserver un couvercle). Déposer une barde de lard au fond puis tasser la moitié de la farce. Aligner au-dessus les petits oiseaux fourrés de foie gras et terminer par une couche de farce. Arroser avec la marinade filtrée et placer une fine barde de lard. Poser le couvercle de pâte en faisant bien adhérer les bords. Ménager une cheminée avec un petit rouleau de papier rigide. Dorer à l'œuf et enfourner à four chaud. Si le pâté est coloré avant la fin de la cuisson, le couvrir d'une feuille de papier aluminium.

Ces pâtés se mangent froids et doivent être garnis de gelée aromatisée avec le même vin ayant servi à la marinade. Attention : la gelée ne se met dans le pâté que lorsque celui-ci est complètement froid. Le tassement des viandes laisse un vide entre celles-ci et la croûte. On verse la gelée fondue mais bien froide par la cheminée à l'aide d'un petit entonnoir et on laisse prendre au frais.

À servir avec une salade craquante de coscoll (angélique sauvage), que l'on cueille entre 800 et 1000 mètres d'altitude sur les flancs du Canigou, ou avec du pissenlit. Sinon, choisir une belle salade frisée, avec une sauce d'Eliane n°1 (page 11).

(1) vin rancio : vin obtenu après plusieurs années de garde, dans les barriques de chêne où se produit une oxydation lente et continue.