

Pâté Pantin de champignons des bois

Coulis de persil légèrement aillé, champignons en pickels



Ingrédients pour 6 personnes : 2 rouleaux de pâte feuilletée, 1 œuf pour la dorure

Pour la pâte à choux : 250g d'eau, 125g de farine, 60g de beurre, 4 œufs, 5g de sel, 10g de sucre

Pour la farce :

250g de blanc de volaille, 125g de pâte à choux, 150g de crème, 1 œuf, assaisonnement

Pour la garniture :

1 kg de champignons de saison (cèpes, girolles, trompettes, lactaire, pieds de mouton...), huile d'olive

Pour le coulis de persil :

1 botte de persil plat, 6 gousses d'ail, assaisonnement, 1 cuillère de beurre, Maïzena

Pour la décoration :

1 pomme rouge, fines herbes

Pour les champignons condiment : 300g de petits champignons (de Paris ou de bouchons de cèpes ou de petits lactaires), vinaigre balsamique blanc, huile d'olive, assaisonnement

Les champignons : Trier et laver les champignons. Les couper en gros morceaux si nécessaire. Poêler les champignons séparément à l'huile d'olive à feu vif pendant 2 ou 3 mn. Les rassembler et rectifier l'assaisonnement.

La pâte à choux : Faire chauffer l'eau avec le beurre, le sel et le sucre. Ajouter hors du feu la farine et mélanger. Replacer la casserole sur le feu et dessécher la pâte quelques minutes en remuant sans arrêt. Lorsque la pâte se décolle de la casserole, ajouter les œufs un à un hors du feu, en remuant vigoureusement. Réserver.

La farce : Commencer par mixer les blancs de volaille avec le sel. Ajouter la pâte à choux, l'œuf, la crème et mixer jusqu'à obtenir une farce brillante et lisse. Ajouter les champignons refroidis et mélanger à la spatule.

Montage de la terrine : Sur une plaque à pâtisserie, déposer un cercle de pâte feuilletée. Dorer à l'aide d'un pinceau et d'un œuf battu. Déposer dessus la farce aux champignons régulièrement en prenant soin de laisser vide la pâte feuilletée sur 3 cm du pourtour. Couvrir le tout avec l'autre abaisse de feuilletage et souder bien les bords. Dorer le tout à l'œuf battu et enfourner à 200° pendant environ 35mn (t° à cœur 90°).

Le coulis de persil : Cuire 5mn les gousses d'ail coupées en rondelles dans 300g d'eau avec une pointe de sel. Ajouter le persil concassé, 1 pointe de Maïzena et cuire encore 1mn. Ajouter le beurre et mixer très finement pour obtenir un coulis vert et onctueux.

Les champignons condiment : Cuire 5mn les champignons préalablement retailés de façon harmonieuse, avec un filet d'huile d'olive, 1 gros trait de vinaigre balsamique blanc, sel et sucre. Réserver au frais.

Dressage : Découper le pâté en six belles tranches et les dresser sur les assiettes. Décorer avec les champignons en aigre doux, des bâtonnets de pomme et les fines herbes. Finir en déposant quelques taches de coulis de persil.