



LE PÂTÉ DE HOUDAN

Le pâté de Houdan est composé de plusieurs éléments :

- ▶ D'une pâte brisée.
- ▶ D'une mousse de foies de volaille.
- ▶ D'une mûlée faite de lûches et de farce fine de viande volaille.
- ▶ D'une duxelles de champignons.

La pâte brisée :

Il convient de la confectionner la veille afin de la laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

La mousse de foies de volaille :

Son poids total est composé de quatre quarts d'éléments distincts.

- Soit :
- 1/4 de foies de volaille.
 - 1/4 de graisse d'oie.
 - 1/4 de crème fraîche.
 - 1/4 œufs entiers.

Pour confectionner la mousse, hacher finement les foies ajouter les autres éléments et bien mélanger l'ensemble. Mettre le tout dans un récipient adapté à une cuisson au four au bain marie puis stocker au réfrigérateur une nuit.

La mûlée :

Prendre de préférence un poulet de Houdan. Le désosser entièrement, couper les filets en lûches (fines lanières de viande coupées dans le sens de la viande) et si besoin également les hauts de cuisses. Hacher finement le restant de viande (bas des cuisses et viande restant sur la carcasse) pour obtenir une farce fine. Mélanger le tout, ajouter l'assaisonnement, sel fin, poivre ...Laisser mariner une nuit au réfrigérateur. La mûlée est composée de 2/3 de lûches et 1/3 de farce fine.

La Duxelles de champignons :

Hacher finement les champignons, les citronner légèrement pour éviter qu'ils noircissent, les passer à la poêle quelques minutes pour faire évaporer l'eau, stocker au froid.

Montage

Pour le montage du pâté, fonder le moule avec la pâte brisée. Ajouter à la mûlée 10% de son poids en crème fraîche, 10% d'œufs entiers, la duxelles de champignons et un filet de porto.

Le montage se fait par couches, commencer par une couche de mûlée, puis une couche de mousse de foie, recommencer l'opération et finir par une couche de mûlée. Couvrir d'une couche de pâte pincer les bords, dorer avec du jaune d'œuf et enfourner à 200 à 210°C pendant 1H à 1H10.

A la sortie du four vous pouvez laisser le couvercle en pâte ou le découper. Verser de la gelée en plusieurs fois dans le pâté, puis le stocker au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain démouler le pâté de Houdan.

Dans une version festive la mousse de foie peut être du foie gras, la duxelles de champignons peut être de la truffe.

*Recette de M. Gérard FOURREAU ancien charcutier traiteur place de l'église à Houdan.
Avec l'accord de Mme FOURREAU pour sa diffusion.*