PITHIVIERS DE PALOMBE

Palombe, foie gras et duxelle sous une pâte brisée maison : une belle pièce de fête qui se prépare sur deux jours. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
2 à 4 personnes

Préparation
48h

Cuisson
40 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 grosse palombe(2 petites)
- 150 à 200g de foie gras cuit ou escalopes poêlées
- 2 oignons (1 pour confir, 1pour le jus)
- 1 carotte
- 1 bouquet garni (thym, laurier, feuille de poireau, queue de persil)
- 2 gousses d'ail (1 pour la farce, 1 pour le jus)
- 200g de poitrine de porc
- 2 cuillères à soupe de Cognac
- 2 cuillères à soupe de Noilly Prat
- 2 cuillères à soupe de Porto rouge (facultatif)
- de la fleur de sel
- poivre noir
- 50g de beurre

Duxelle :

- 50g d'échalotes ciselées
- 5g d'ail hachée
- 250g de champignons de Paris propres
- 35g de beurre
- 50g de vin blanc sec

Pâte brisée :

- 265g de beurre mou
- 120g de maïzena

MATÉRIEL

- Batteur pâtissier (facultatif)
- rouleau à pâtisserie
- du film alimentaire
- 1 planche à découper
- 1 couteau d'office
- 1 couteau de cuisine 25 cm
- 2 casseroles moyennes
- 1 casserole de 4 litres
- 1 hachoir à viande
- 2 culs de poule moyens
- 2 spatules
- 1 fouet
- 1cuillère à soupe
- 1 chinois étamine
- 1 gabarit pour tailler chaque cercle
- 1 plat à rôtir
- 1 pinceau (pour la dorure)

Farces and Furious - Tous droits réservés |

- 175g de farine
- 75g de farine maïs
- 10g de sel
- 3g de sucre
- 35g d'œuf
- 80ml d'eau froide
- 10g de vinaigre blanc
- 1 jaune ds'œuf (dorure)

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

À faire la veille

- Pâte brisée : Faire la pâte brisée selon un déroulé classique. Mettre la pâte finie en boule et l'aplatir légèrement en l'emballant dans du film au contact
- Flamber la volaille si besoin avant de la désosser. Récupérer tous les os et carcasse pour le jus, réserver le foie et le cœur pour la farce et ôter les parties sanguinolentes des filets et les garder à part.
- Duxelle : ciseler finement les échalotes et les faire suer dans le beurre avec l'ail hachée sans coloration.
- En parallèle, ciseler un oignon et le faire suer avec 1 gousse d'ail hachée dans du beurre jusqu'à légère coloration, puis égoutter et réserver au frais
- Faire chauffer le four à 180°C
- Pincer les os et carcasse au four jusqu'à coloration sans brûler

Étape 2

À faire la veille

- Duxelle : laver, égoutter et tailler les champignons finement (possibilité de les hacher mécaniquement si vous le pouvez). Déglacer les échalotes au vin blanc et réduire à sec, ajouter les champignons hachés et cuire doucement jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation puis assaisonner de sel et poivre.
- Le jus : en parallèle, émincer une carotte et un oignon pour suer au beurre avec l'ail hachée jusqu'à coloration pour démarrer le jus. Ajouter les os colorés au four sans mettre la graisse qu'il y a au fond du plat à rôtir.
- Jeter la graisse fondue et déglacer votre plat avec 2 verres d'eau très chaude afin de décoller les sucs à l'aide du fouet et ajouter ce déglaçage dans votre casserole puis mettre d l'eau jusqu'à hauteur des os
- Monter à frémissement, écumer si besoin et ajouter votre bouquet garni, laisser cuire au moins 1 à 2 heures et passer au chinois, dégraisser la surface. Cette base pourra être réduite, liée et/ou montée au beurre pour finaliser votre sauce
- Assaisonner les filet de palombe sel, poivre et Cognac, filmer et réserver au froid

Étape 3

À faire la veille

- La farce : tailler la poitrine en cubes et passer au hachoir à viandes (grille n°8) ainsi que le cœur et le foie dans un cul de poule
- Ajouter le sel, le poivre (sel 12g/kg, poivre 1,5g/kg), Noilly Prat et les oignons confits égouttés, mélanger bien l'ensemble.
- Filmer au contact et réserver au froid

Étape 4

Le jour J

- Sortir la pâte brisée du réfrigérateur 30 minutes environ avant d'étaler à 4 ou 5 mm d'épaisseur. Tailler deux cercles de 17 et 22 cm de diamètre (dans le doute vous pouvez prévoir plus grand que 22 cm pour recouvrir)
- Déposer votre cercle de 17 cm sur une plaque à pâtisserie (qui ira au réfrigérateur et au four ensuite). Dessus, déposer votre farce à plat (environ 2 cm d'épaisseur) en gardant 2 cm propres sur tout le pourtour
- Ensuite, ajouter votre foie gras cuit, tailler en palets (ou des escalopes marinées au Porto, assaisonnées et poêlées)
- Ajouter les filets de palombe sur le foie gras
- Garnir tout le dessus avec la duxelle en masquant bien
- Enlever les petits indésirables sur le pourtour de la pâte, mettre de la dorure sur les bords propres et couvrir avec le second cercle de pâte en veillant à bien plaquer ce dernier sur le tour et à chasser l'air de l'intérieur puis chiqueter tout le tour
- Passer la dorure sur l'ensemble et décorer à votre convenance, réserver 2 à 3 heures au réfrigérateur
- Préchauffer le four à 220°C, enfourner votre pièce et baisser le four à 210°C. Cuire 40 minutes
- Servir avec le jus !!



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Vous pouvez ajouter des fruits secs ou des herbes dans votre farce tout comme vous pouvez aussi ajouter des herbes, épices ou graines dans votre pâte brisée.

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/pithiviers-de-palombe/