Pâté de Canard d'Amiens

LA **PLUS ANCIENNE SPÉCIALITÉ GASTRONOMIQUE** D'AMIENS AURAIT ÉTÉ CRÉÉE EN 1643 PAR DEGAND, QUI, POUR OBTENIR SA LIBÉRATION DE PRISON, DEVAIT SATISFAIRE LE ROI LOUIS XIII ET LE CARDINAL DE RICHELIEU. CETTE SPÉCIALITÉ FUT ÉGALEMENT APPRÉCIÉE PAR MADAME DE SÉVIGNÉ AU XVIIE SIÈCLE.

Besoin d'inspiration avant de passer derrière les fourneaux ?
Rendez-vous dans les restaurants qui le proposent (voir page suivante).

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE

Eau
500g de beurre
1kg de farine
15g de sel

POUR LA FARCE

100g de foie gras
1 canard d'1kg 600g
150g de filet de lapin (râble)
250g de lard de poitrine découenné
10cl de jus de viande corsé
20cl de madère ou porto
10g de poivre du moulin
50cl de gelée corsée
10cl de cognac
40g de sel
2 oeufs



Pâté de Canard réalisé par Thomas Dumont, Chef du restaurant Hyacinthe

Pour la pâte

Mélanger la farine, le beurre ramolli, lesel et un peu d'eau pour obtenir une pâte homogène et ferme. La tenir au frais entourée d'un linge légèrement humide.

Pour la farce

Désosser le canard. Le couper en grosmorceaux, ainsi que le lard, ajouter le cognac et le madère.
Laisser mariner quelques heures.
Hacher le canard et le lard, ajouter le jus de viande, les oeufs, le sel et le poivre.
Mélanger parfaitement l'ensemble.
Tailler le filet de lapin en lanières et le foie gras en cubes.

Garnir le fond et les côtés d'un moule à haut bord avec la pâte façonnée au rouleau à pâtisserie. Garnir l'intérieur de farce, par couches successives, en faisant alterner foie gras et lapin.
Refermer avec une bande de pâte dans laquelle on aura pris soin de pratiquer un puits miniature du diamètre d'un crayon. Y glisser en guise de cheminée, un petit papier d'aluminium roulé.

Mettre à feu doux 150°C durant deux heures. A cuisson, laisser reposer au frais une journée puis verser la gelée légèrement tiède par la cheminée.
Attendre encore une journée pour que s'exhalent tous les arômes contenus dans la pâte.

Bellet S., Marcq T., Waterlot B., Cuisine Paysages de Picardie