

PÂTÉ DU BERGER

Ingrédients :

- 4 poitrines (entières) de poulet, en cubes (*mis 2 entières*)
- 2 lb (908 g) de porc haché (maigre) (*1lb/454 g pour moi*)
- Beurre- huile (*en proportion égale et en quantité suffisante*)
- Oignons hachés au goût (*mis 2 moyens pour la moitié*)
- Céleri haché au goût (*mis 2 branches pour la moitié*)
- 1 barquette (227 g) de champignons, hachés (*mis ½ barquette (115 g) de champignons cremini tranchés finement*)
- 4 oz de vin blanc ou de jus de citron (*voir prochaine ligne*)
- 4 oz d'eau (on peut remplacer l'eau et le vin par 2 tasses (½ litre) de vin blanc, *en conséquence, pour la moitié, j'ai mis 1 tasse (250 ml) de vin blanc*)
- Sel, poivre, persil (pour moitié 1 c. à soupe/15 ml de frais haché), sarriette (*j'ai omis et remplacé par ¼ c. à thé (1 ml) de cerfeuil séché pour la moitié de la recette*)
- 1 boîte (10 oz/284 ml de consommé (*la moitié pour moi*))
- 3 c. à table (45 ml) de fécule de maïs (pour la moitié, 1 ½ c. à soupe/22,5 ml)
- Votre pâte brisée préférée* pour la valeur de 2 abaisses (*pour la moitié, il en est resté un peu*)

*Ici pour la pâte que j'ai faite:

<http://www.robinhood.ca/Fr/Recettes/Pate-A-Tarte-Infaillible-De-Crisco>

Préparation :

1. Dans un grand poêlon antiadhésif, faire chauffer 1-2 c. à thé (5-10 ml) chacun de beurre et d'huile d'olive. Y faire revenir doucement le porc haché jusqu'à ce qu'il ait perdu sa crudité. Le retirer de la poêle et réserver dans un bol.
2. Dans la même poêle, faire revenir le poulet en cubes. Ajouter si nécessaire un peu d'huile et de beurre. Retirer de la poêle et ajouter au porc dans le bol réservé.
3. Faire revenir ls oignons, le céleri et les champignons.
4. Remettre les viandes dans la poêle.
5. Ajouter le consommé.
6. Délayer la fécule de maïs dans le vin et ajouter à la viande.
7. Ajouter les assaisonnements et mélanger. Faire cuire 10 minutes.
8. Faire refroidir.
9. Étendre le mélange de viande dans un grand plat rectangulaire* d'au moins 10 x 14 x 2.5 po /25.4 x35.5 x5 cm (*j'avais un plat 9 x 11 x 2 ½ po/22.8 x28 x 5 cm pour la moitié*) Recouvrir de pâte. Faire quelques incisions au centre de la pâte pour que la vapeur puisse s'échapper, et enfourner au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pour 1 h 30.

Note :

- Vous pouvez aussi répartir la préparation dans 4 assiettes à tarte de 9 po (23 cm);

- prévoir suffisamment de pâte.
Le pâté se congèle

Rendement : pour la recette complète, vous aurez au moins 12 bonnes grosses portions; pour la moitié, de manière prévisible, j'ai obtenu 6 bonnes portions.

Source : inconnue, adaptation de la recette de ma mère

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 8 janvier 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/01/pate-du-berger.html>