

# PATE A LA VIANDE ET POMMES DAUPHINE

Cours de cuisine du 8 mars 2017

## Ingrédients

1 kg échine de porc sans os en fines tranches (ou porc + basse côte de veau)

Pate feuilletée maison : 3 kg pour 3 pâté en croûte

Œuf pour la dorure

## Pour la marinade

Vin blanc sec (sauvignon ou chardonnay) : 300 g/kg de viande

Sel : 12-15 g/kg de viande

Poivre : 2 g/kg de viande

Gousses d'ail entières : 4/kg de viande

Echalotes entières : 4/kg de viande

Thym

## Préparation

1. Tremper les tranches d'échine dans la marinade ou à température ambiante 2 à 3 jours pour aller plus vite, réserver au frigo
2. Remuer tous les jours les tranches d'échine (lamelles d'un centimètre de large)
3. Après 3 jours de marinade, couper en petits cubes les lamelles de porc
4. Etaler la pâte feuilletée en longueur
5. Mettre dessus la viande marinée : façonner la farce en rectangle
6. Badigeonner les 3 côtés de la pâte autour de la viande ; ramener la pâte sur le dessus
7. Couper les bouts en triangles et les rabattre sur le dessus
8. Tourner le pâté pour mettre le pli dessous ; le mettre sur une plaque ; badigeonner d'œuf battu
9. Reprendre les morceaux découpés, les ré-étaler pour en faire un rectangle et le poser sur le pâté, badigeonner d'œuf battu
10. Faire une décoration en marquant la pâte ; faire 3 cheminées pour l'évaporation
11. Mettre au frigo pendant 24 à 48 h
12. Préchauffer le four ; cuire à 200°C pendant environ 1 h (surveiller la cuisson)
13. Mettre la pointe du couteau dans une des cheminées et mettre la pointe sur le dessous du poignet ; si c'est chaud c'est que le pâté est cuit



Le pâté se garde une semaine maximum au frigo

# POMMES DAUPHINE

Cours de cuisine du 8 mars 2017

## Ingrédients pour 40 personnes

800 g de pommes de terre Agata cuites (pas de BF15 ou de charlotte car la chair est trop ferme

600 g de farine

400 g de beurre

14-16 œufs entiers

Sel : 20 g/l d'eau pour la cuisson des pommes de terre

Sel, poivre, muscade

1 l d'eau tiède

Huile de friture

## Ingrédients pour 19 personnes

(nombre au cours de cuisine)

600 g de purée

360 g de farine

250 g de beurre

10 œufs entiers

600 g d'eau

Sel, poivre, muscade

## Préparation de la purée

1. Eplucher les pommes de terre, les couper en gros dés de 3 cm, les laver 2 fois à l'eau froide, les égoutter
2. Mettre les pommes de terre dans une casserole, ajouter l'eau à hauteur, saler ; les cuire à couvert ; les passer au moulin à légumes pour obtenir une purée

## 3. Préparation de la pâte à choux

4. Faire chauffer l'eau et mettre le beurre en morceaux
5. Remuer pour bien mélanger avec une cuillère en bois ; hors du feu ajouter la farine en une seule fois et remuer
6. Ajouter la muscade, le sel fin, le poivre, remuer
7. Remettre la préparation sur le feu pour l'assécher en remuant constamment jusqu'à ce que la préparation se décolle des parois ; 2 à 5 mn jusqu'à ce qu'elle forme une boule et qu'elle commence à accrocher au fond
8. Mettre cette préparation dans un bol froid et incorporer les œufs un à un ou deux à deux et remuer à chaque fois avec la cuillère en bois
9. La pâte est réussie lorsqu'elle fait le fil avec la cuillère en bois ; ajouter sel, poivre si besoin
10. Ajouter la purée de pommes de terre à la pâte à choux et remuer énergiquement pour bien mélanger le tout
11. Mettre le mélange dans une poche à douille
12. Chauffer la friteuse à 180°C
13. Presser la poche à douille et couper la pâte en morceaux au-dessus de la friteuse ; remuer les morceaux ; les égoutter sur du papier absorbant



On peut préparer la pâte le matin pour le soir ou la veille pour le lendemain midi ; filmer au contact et mettre au frigo

# MUFFINS

Cours de cuisine du 8 mars 2017

## Ingrédients (9 muffins)

300 g de farine  
120 g de cassonade ou sucre blanc  
125 g de beurre  
2 œufs  
20 cl de lait entier  
1 sachet de levure  
Beurre pour les moules  
100 g de chocolat (ou de pépites de chocolat)



## Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7)
2. Faire fondre doucement le beurre
3. Mélanger la farine, le sucre (cassonade) et la levure chimique
4. Délayer les œufs avec le lait
5. Ajouter à la préparation farine+sucre+levure le mélange lait+œufs et bien mélanger
6. Ensuite, mélanger le beurre avec cette préparation. Lorsque la pâte devient bien lisse et sans grumeaux (pour cela prenez de la farine fluide) ajouter le chocolat cassé en petits morceaux pour faire comme des pépites. Mélanger bien
7. Mettre la préparation dans les moules
8. Enfourner et cuire à 200°C pendant 25 mn