



Petit pâté de gibiers à plumes, sauce salmis, une recette d'Alain Ducasse

Le petit pâté de gibiers à plumes, sauce salmis, une recette proposée par Alain Ducasse, extraite de son livre « Cuisine de roi à Versailles », édité par ses soins (Editions Alain Ducasse).

Dans ce nouvel ouvrage, un travail de recherche a été effectué pour mettre en exergue ce qu'étaient les repas royaux et les arts de la table des 17^e et 18^e siècles. Au fil des pages, on découvre la grande et la petite histoire des repas à l'époque de la monarchie.



Petit pâté de gibiers à plumes, sauce salmis, une recette d'Alain Ducasse

Ingrédients pour 4 personnes (2 pâtés) :

Préparation : 3H

Cuisson : 3H40

Repos : 6H

2 colverts

1 faisan

1 grouse

5 cl de jus de truffe noire
3 cl de cognac
Sel et poivre

Sauce salmis

JUS

2 échalotes
30 g de beurre
4 gousses d'ail rose en chemise
20 g de poivre noir Sarawak
6 baies de genièvre
2 cl de cognac
50 cl de fond brun de gibier à plumes

LIAISON

Foies et cœurs des gibiers à plumes
3 cl de jus de truffe noire
Sel, poivre
Vinaigre de Barolo
50 g de foie gras de canard

Compote de chou

1 chou vert
1/2 oignon blanc
1/2 carotte
2 branches de céleri
30 g de beurre
100 g de truffe hachée
1 gousse d'ail rose
3 baies de genièvre

Pâte à pâté

225 g de farine T55
65 g de beurre
75 g de graisse de volaille
6 g de sel
60 g d'eau
1 œuf

100 g de fécule
1 jaune d'œuf battu

Farce fine

35 g de cuisses de canard et faisan
10 g de blanc d'œuf
35 g de crème fleurette
Sel, poivre, cognac

Farce à gratin

15 g de foie et cœur des gibiers à plumes
1 noix de beurre
1 cl de cognac
3 cl de vin blanc
1/4 d'échalote
15 g de lard de Colonnata
1 baie de genièvre hachée
15 g de chair de colvert et faisan
15 g de foie gras de canard confit
1/2 filet d'anchois
Sel fin gris



Stéphane Duchiron le chef d'ORE à Versailles et Alain Ducasse

Montage

2 palets de foie gras confit de 5,5 cm
1,5 kg de foie gras de canard
2 kg de gros sel
1 kg de sucre semoule
5 g de genièvre
5 g de fenouil sec
5 g de poivre de Sarawak
10 g de gingembre
1 écorce de macis

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Mettez toutes les épices sur une plaque de

cuisson et enfournez 5 min pour les faire torréfier.   la sortie du four, concassez-les. Mettez le foie gras de canard dans un plat. Mélangez le gros sel, le sucre et les épices. Recouvrez-en totalement le foie gras et laissez reposer ainsi pendant 1 h.

Rincez le foie gras, puis faites-le cuire sous vide en sac rétractable. Commencez à 52  C (th. 1) au four vapeur pendant 30 min, puis augmentez la température à 59  C (th. 1) et laissez cuire à nouveau pendant 1 h. Laissez refroidir à la fin de la cuisson, puis entreposez au frais et laissez reposer 2 jours.

Pour les inserts

Flambez et videz les oiseaux. Réservez les cœurs et foies de chaque animal. Levez les suprêmes et les cuisses en retirant les peaux. Gardez les cuisses et les carcasses pour la sauce salmis. Mettez à mariner les filets des oiseaux avec le cognac et le jus de truffe pendant 3 h.

Assaisonnez-les et les saisissez rapidement dans une cocotte, refroidissez-les puis taillez les en disques de 5,5 cm de diamètre.

Sauce salmis

Concassez les carcasses et les cuisses en morceaux réguliers. Pelez l'échalote et taillez-la en rouelles. Faites colorer les carcasses et cuisses dans une cocotte avec le beurre en morceaux, puis ajoutez l'échalote, l'ail, le poivre et les baies de genièvre. Colorez l'ensemble, d graissez, puis déglacez au cognac. Mouillez avec le fond brun, puis laissez cuire 3 h à frémissement.

Mixez les foies et cœurs des gibiers à l'aide d'un blender, en en réservant 15 g pour la farce à gratin. Assaisonnez de sel, de poivre et de jus de truffe, puis ajoutez un trait de vinaigre et le foie gras. Passez l'ensemble au tamis. Réservez sur glace.

Passez le jus au terme de sa cuisson, puis faites-le redescendre à 65  C. Ajoutez le mélange de liaison, liez-le bien en augmentant progressivement en température, sans atteindre l'ébullition. Passez au chinois. La sauce salmis doit être brillante.

Compote de chou

Effeuillez le chou et faites-le blanchir dans de l'eau bouillante salée. Taillez 8

disques de 6 cm de diamètre et réservez. Émincez très finement les parures.

Pelez l'oignon, la carotte et le céleri et taillez-les en matignon. Faites-les suer dans le beurre et ajoutez les parures de chou. Ajoutez les épices, puis faites compoter 20 min. Lorsque le chou est presque cuit, ajoutez la truffe hachée. Faites cuire 10 min afin d'obtenir une compote compacte et pas humide.



« Cuisine de roi à Versailles », le nouveau livre de recette d'Alain Ducasse

Pâte à pâté

Dans un bol de robot coupe, mettez 75 g de farine, le beurre et la graisse de volaille. Mixez rapidement, puis ajoutez le sel, l'eau et l'œuf sans faire chauffer la pâte. Ajoutez les 150 g de farine restants et la fécule. Débarrassez la pâte, filmez-la et entreposez-la au réfrigérateur 3 h. Étalez la pâte à 2 mm épaisseur, puis taillez 2 bandes de 21 cm x 10 cm ainsi que 2 disques de 6,5 cm de diamètre. Chemisez 2 cercles en inox de 7 cm à l'aide des bandes de pâte et soudez.

Déposez les disques de pâte au fond des cercles, soudez à nouveau et réservez au réfrigérateur.

Farce fine

Taillez les chairs de cuisses de canard et de faisan en dés, puis, à l'aide d'un blender, mixez-les en ajoutant le blanc d'œuf, puis la crème. Assaisonnez. Passez la farce obtenue au tamis afin qu'elle soit le plus lisse possible. Réservez-la sur glace.

Farce à gratin

Dans un sautoir, faites sauter les foies et cœurs très rapidement avec une noix de beurre. Assaisonnez et gardez-les à peine cuits. Déglacez avec le cognac et le vin blanc. Dans une cocotte, mettez à confire à couvert l'échalote, le lard de Colonnata et les baies de genièvre concassées. Laissez refroidir, puis mixez le avec la chair de colvert et de faisan, le foie gras de canard confit et l'anchois afin d'obtenir une farce lisse. Passez-la au tamis, puis réservez sur glace.

Montage des inserts

Dans le fond de 2 cercles en inox de 6 cm de diamètre, posez un disque de feuille de chou et recouvrez-le avec 25 g de compote de chou. Disposez un autre disque de feuille de chou. Ajoutez 10 g de farce fine, puis un disque de colvert, une couche de 3 g de farce à gratin, puis un disque de faisan. Ajoutez 3 g de farce à gratin, puis un disque de grouse, 5 g de farce à gratin, puis le disque de foie gras et enfin, 10 g de farce fine, un disque de feuille de chou, 25 g de compote de chou. Terminez par un disque de feuille de chou. Mettez les inserts quelques minutes au congélateur.

Finition du pâté

Insérez les inserts dans les cercles chemisés. Fermez en soudant la pâte, puis mettez 3h au frais. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Dorez les pâtés avec le jaune d'œuf, puis enfournez 10 min. Retirez les cercles 3 min après la sortie du four. Laissez reposer. Coupez les pâtés en deux et servez la sauce à part.

Cuisine de roi à Versailles

Paru le 2 novembre 2017 chez Ducasse Edition

Auteur : Alain Ducasse

Photographe : Thomas Dhellemmes

Styliste : Garlone Bardel

Disponible en librairie au prix de 49€ et au format numérique au prix de 19,99€

RELIRE

[Alain Ducasse présente son livre « Cuisine de roi à Versailles »](#)

[ALAIN DUCASSE OUVRE LE RESTAURANT SPOON À PARIS](#)