

Pâté en croûte de cerf

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 kilogramme de viande de cerf (coupée en dés)
huile d'arachide
100 grammes de lardons fumés
2 oignons (émincés)
200 grammes de champignons blonds
3 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de ketchup
150 ml de vin rouge (ou de bière brune)
600 ml de bouillon de bœuf
2 feuilles de laurier
1 jaunes d’œuf
1 rouleau de pâte feuilletée (prête à l’emploi)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 150 °C. Faites dorer les dés de cerf en plusieurs fois dans de l’huile d’arachide, sur toutes les faces. Utilisez pour cela une cocotte allant au four. Retirez la viande de la cocotte et réservez.**

2. **Ajoutez un peu d’huile dans la cocotte. Faites-y revenir les lardons jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés. Ajoutez les oignons émincés et faites revenir pendant 5 minutes.**

3. **Coupez les champignons en quartiers. Faites chauffer à feu moyen, ajoutez les champignons et poursuivez la cuisson quelques minutes, jusqu’à ce qu’ils soient tendres. Saupoudrez de farine et faites revenir pendant 2 minutes. Remettez la viande et son jus de cuisson dans la cocotte. Ajoutez le ketchup et mélangez bien. Versez le vin ou la bière et portez à ébullition. Laissez réduire quelques minutes. Ajoutez le bouillon de bœuf et les feuilles de laurier. Salez et poivrez. Couvrez et enfournez pendant environ 2 heures, jusqu’à ce que la viande soit tendre.**

4. **Préchauffez le four à 220 °C. Versez la préparation dans un moule à quiche d’environ 24 à 26 cm de diamètre.**

5. **Battez légèrement le jaune d’œuf et badigeonnez-en le bord du moule. Déroulez la pâte feuilletée et déposez-la sur la garniture. Coupez l’excédent de pâte à l’aide d’un couteau et pressez la pâte contre le bord du moule, éventuellement à l’aide d’une fourchette. Badigeonnez la pâte avec le reste du jaune d’œuf. Faites une petite incision au centre pour permettre à la vapeur de s’échapper. Enfournez pendant environ 35 minutes, jusqu’à ce que la pâte soit bien dorée.**