

LE LIVRE
DES **TERRINES**
ET **PÂTÉS**

préparations
et secrets du traiteur

5^e édition

MAÉ
EDITEURS
ERTI

SOMMAIRE



1 Histoire et petite histoire des pâtés et terrines

9



2 Pâtes à foncer et brisée, levée et brioche, feuilletée, industrielles

27



3 Epices épices composées, dosage - herbes fraîches

35



4 Farces, mélanges délicats pour pâtés préparation, allègement, formules diverses

43



5 Pâtés et terrines secrets de préparations de base, multiples formules diverses : gibier, porc, veau et abats, volaille, poisson, légumes et champignons - accord des vins

55



6 Gelées et nappages préparation et clarification de la gelée - préparation du chaud-froid et formules diverses

109



7 Pâtés de foie foie gras, truffe et foie gras - foies de volaille, foie de veau, pâté danois au foie de porc

117



8 Galantines classiques et roulées galantines de volaille, gibier, fruits de mer, poisson - cou et pied farci, poitrine de veau farcie - hure de sanglier

131

147

Pâtés et dérivés

mousses, tourtes, timbales, parfaits, tartelettes

9



Bouchées, croustades, vol-au-vent

161 préparation des croûtes - formules aux fruits de mer, champignons, légumes, volailles, ris de veau

10



171

Pies, pâtés anglo-saxons

recettes typiques de pies, pastries, puddings

11



179

Piroggen et kulebjaka

principales spécialités au saumon, au chou, au caillé (fromage blanc) - petits pâtés divers

12



185

Pâtés internationaux

des empanadas aux dim-sums, en passant par la pitta grecque, le samosa et les internationales rissoles

13



193

Lexique des terrines et pâtés

connaissance des matières premières - principales autres réalisations internationales

14



200

Ustensiles et moules

inventaire du principal matériel utile

15



204

Vocabulaire culinaire concernant les pâtés et terrines

16

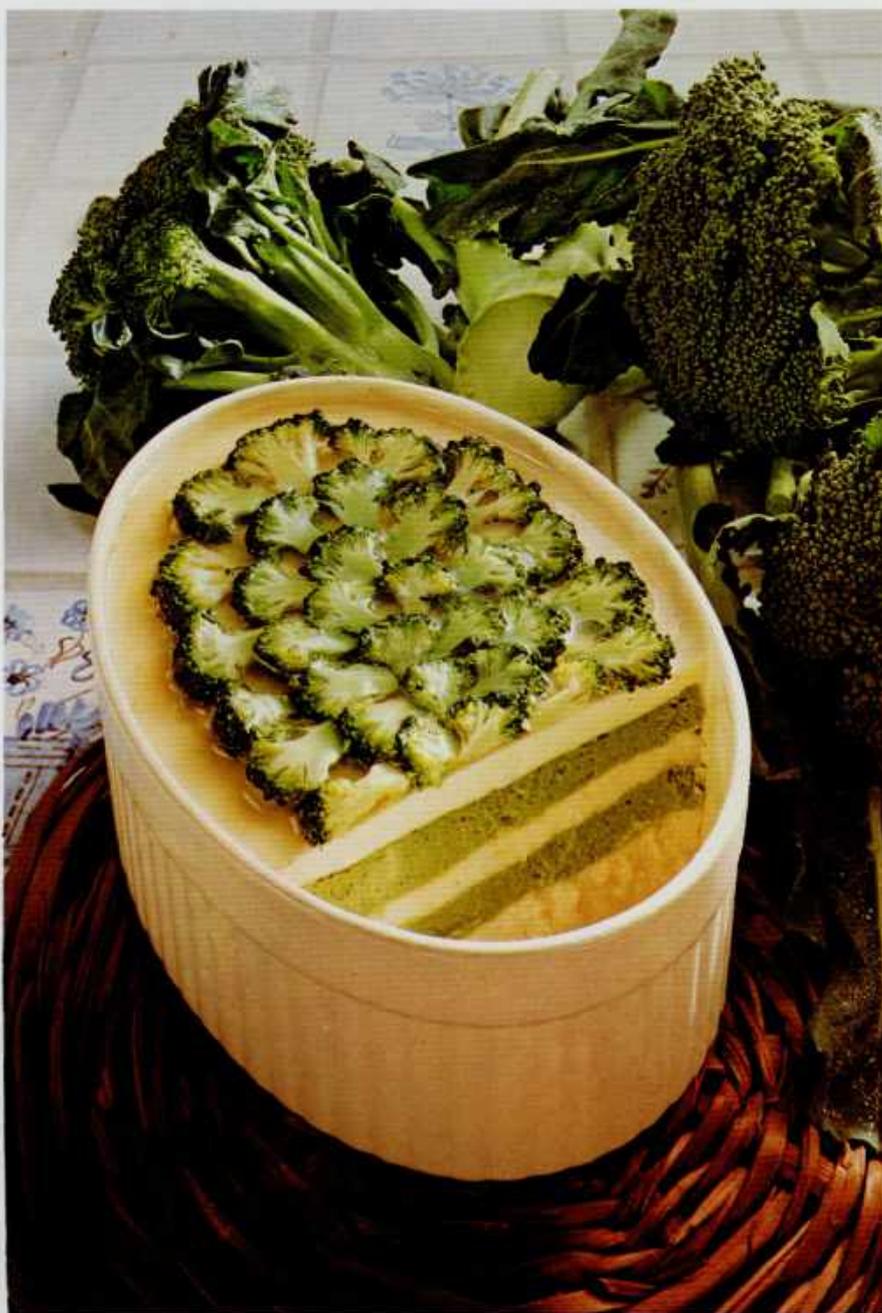


Pâtés et terrines de légumes et champignons

Beurrer le moule, l'emplir en alternant des couches de farces et terminer par les fleurs de brocoli. Mettre le couvercle et cuire au bain-marie. La terrine refroidie peut être recouverte de sauce chaud-froid claire.

décorée à nouveau de fleurs de brocoli cuits glacées avec une gelée claire.

Temps de cuisson : environ 45 mn, l'eau étant à 80 °C.



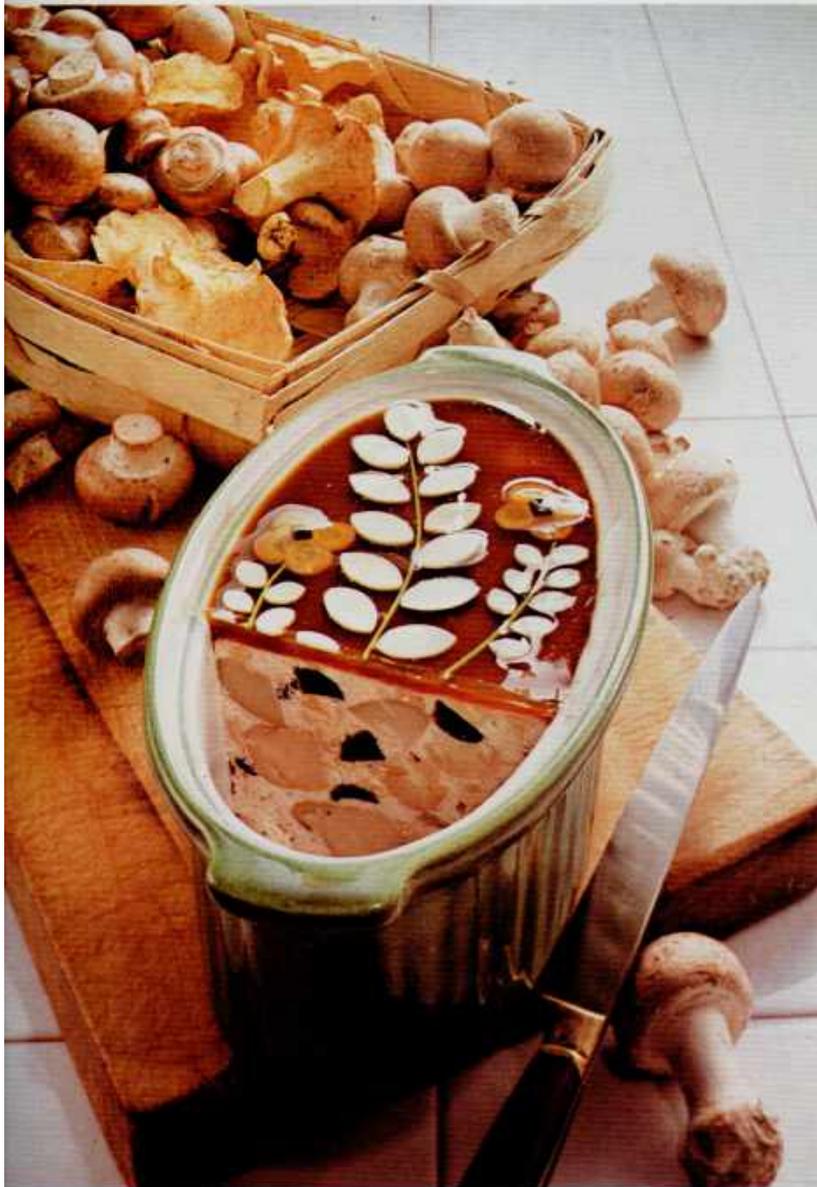
Une terrine de légume particulièrement onctueuse (la consistance permettant juste la coupe). Elle peut être servie chaude en remplaçant la sauce chaud-froid par une sauce au cerfeuil ou à la ciboulette.

Terrine de champignons « maison »

<i>filet de veau paré</i>	200 g
<i>échalotes émincées</i>	50 g
<i>beurre</i>	20 g
<i>mie de pain blanc</i>	50 g
<i>blanc d'œuf</i>	35 g ou 1
<i>crème fraîche</i>	6 cl
<i>sel</i>	2,5 g
<i>poivre blanc au moulin</i>	
<i>une pincée de gingembre</i>	
<i>en poudre,</i>	
<i>piment et macis</i>	
<i>champignons de couche</i>	800 g
<i>mêlés si possible</i>	
<i>de quelques champignons</i>	
<i>sauvages (mousserons,</i>	
<i>pieds de mouton,</i>	
<i>girolles, etc.)</i>	
<i>huile</i>	6 cl
<i>beurre</i>	20 g
<i>échalotes</i>	50 g
<i>gousse d'ail pilée</i>	1/2
<i>fond de volaille réduit</i>	20 cl
<i>basilic séché</i>	5 g
<i>thym</i>	2,5 g
<i>saugue</i>	2,5 g
<i>carvi pilé</i>	2,5 g
<i>sel</i>	
<i>crème fraîche</i>	20 cl
<i>truffes en dés</i>	100 g
<i>beurre</i>	
<i>pour graisser le moule</i>	
<i>une terrine de 1 à 1,2 l</i>	
<i>de contenance</i>	

Couper le veau en dés ; faire revenir sans colorer les échalotes émincées dans le beurre. Joindre aux dés de viande, ajouter le pain coupé en lamelles ; arroser avec le blanc d'œuf battu avec la crème ; épicer. Couvrir le récipient d'une feuille d'aluminium, laisser macérer tout une nuit. Garder entiers les petits champignons, couper les gros ; les faire revenir à la poêle dans l'huile, pendant 2 à 3 mn, en secouant souvent le récipient ; égoutter en récupérant le jus.

Faire chauffer le beurre, y faire suer les échalotes et l'ail ; ajouter le jus de cuisson des champignons et le fond de volaille, rectifier l'assaisonnement en ajoutant les aromates ; laisser réduire à feu doux puis passer au chinois sur les champignons et bien mélanger ; couvrir, laisser macérer tout une nuit.



Contraste de parfums pour une farce savoureuse, rehaussé par un nappage de sauce chaud-froid. L'ornementation est faite de ciboulette pour les tiges, de tranches de blancs d'œufs durs pour les feuilles, de fines tranches de carottes et de dés de truffe pour les fleurs.

On coupe au hachoir le mélange veau - pain - beurre - œuf et incorpore peu à peu la sauce. Bien refroidir, puis travailler jusqu'à l'obtention d'une farce brillante ; ajouter les champignons macérés et les truffes. Garnir le moule ; y tasser la farce en appuyant à ce qu'il ne reste pas de vide. Couvrir avec le couvercle et cuire au bain-

Temp. de cuisson : 45 à 50 mn, l'eau étant à

Petites terrines de champignons de couche

<i>champignons</i>	350 g
<i>beurre</i>	40 g
<i>échalotes émincées</i>	50 g
<i>sel</i>	2,5 g
<i>poivre blanc au moulin</i>	
<i>une pincée de macis</i>	
<i>une pincée de gingembre</i>	
<i>en poudre</i>	
<i>herbes aromatiques</i>	
<i>fraîches (persil,</i>	
<i>basilic, romarin</i>	
<i>et hysope hachés)</i>	20 à 30 g
<i>farce de veau</i>	
<i>ou de volaille</i>	500 g
<i>moules de 15 cl</i>	
<i>de contenance</i>	6 à 8

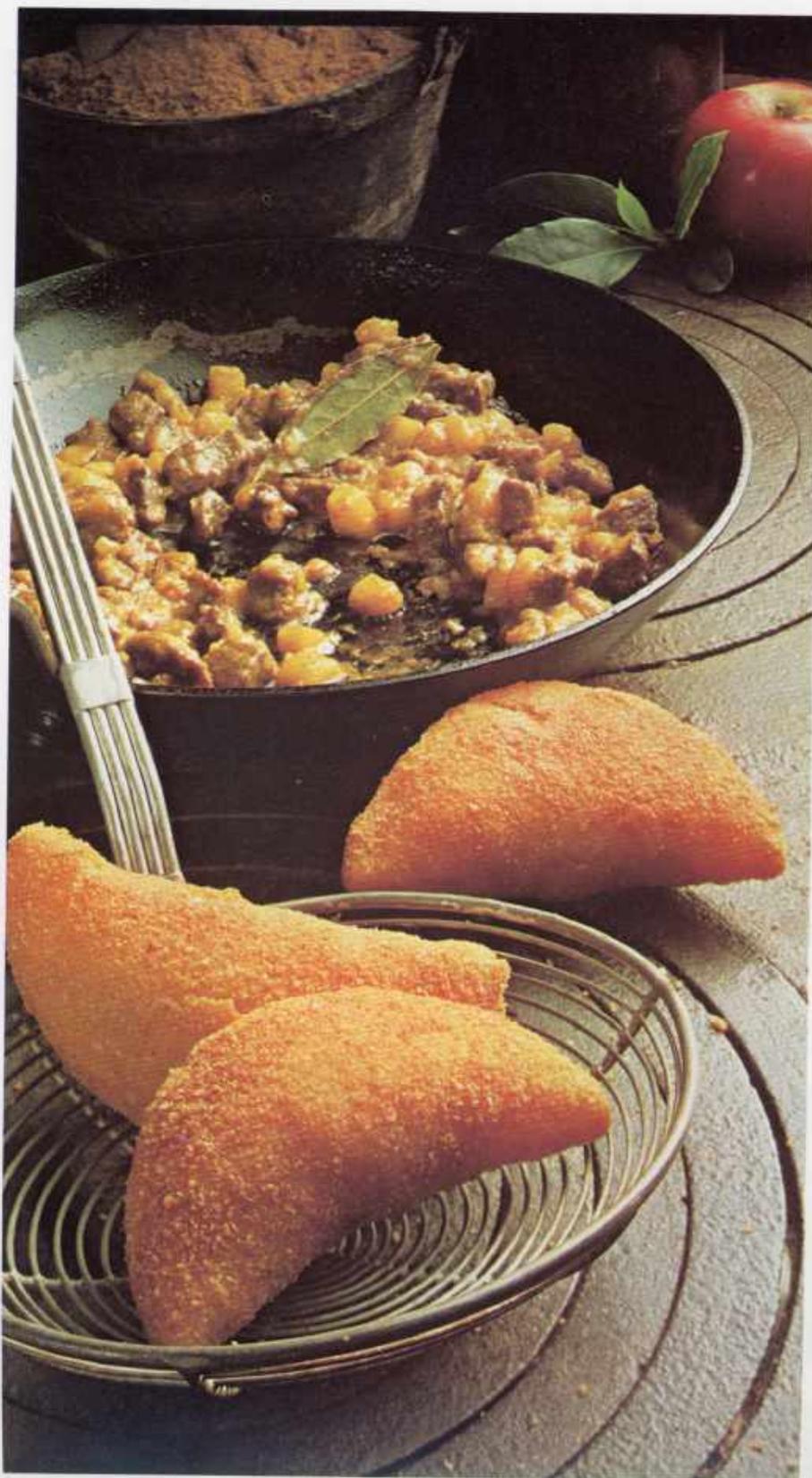
Une farce de veau se marie fort agréablement comme dans la recette précédente avec le parfum des champignons. Il est possible aussi d'utiliser une même quantité de farce fine de volaille.



Couper les champignons en dés ; faire revenir les échalotes dans le beurre chaud, sans les colorer ; leur ajouter les champignons, laisser étuver 3 à 4 mn en secouant souvent la poêle ; saler, poivrer, ajouter les autres épices et aromates ; bien remuer et laisser refroidir. Incorporer à la farce. Beurrer les petits moules ; emplir de farce, bien lisser le dessus ; cuire au bain-marie. Démouler les terrines refroidies sur une grille, les napper de chaud-froid blanc ou vert.

Temps de cuisson : environ 18 à 20 mn, l'eau étant à 80 °C.

Pâtés internationaux



Les rissoles

Plus exactement pâtés à vocation internationale, les rissoles peuvent se déguster en toutes occasions autant en « amuse-gueule » qu'en entrée, voire en plat de repas simple, accompagnées d'une salade. L'origine de la préparation n'est pas très connue, on a tendance à l'attribuer à la façon de cuire, en « rissolant » c'est-à-dire en donnant après cuisson une couleur « roussâtre ». Tout cela est du vocable latino-français, toutefois les rissoles nous ont paru pouvoir figurer dans ce chapitre « international » à cause de leur intérêt en tous pays.

Farce au curry

huile	4 cl
oignons émincés	50 g
gousse d'ail pilée	1
agneau en dés	250 g
sel	2,5 g
curry en poudre	10 g
concentré de tomates	1 cl
feuille de laurier	1/2
bouillon	10 cl
pomme acide en dés	1

Faire chauffer l'huile, y faire revenir légèrement les oignons ; ajouter l'ail, la viande, les épices, faire revenir le tout en remuant souvent. Mouiller avec le bouillon, ajouter les dés de pomme ; laisser cuire 10 mn. Laisser refroidir.

Samosa

farine	250 g
(de préférence de soja)	
sel	5 g
huile	4 cl
eau chaude	12,5 cl
huile	4 cl
oignons finement hachés	2
gousse d'ail pilée	1
gingembre frais râpé	30 à 50 g
poivron frais équeuté, égrené, haché fin	1
sel	3-4 g
grains de coriandre pilés	2,5 g
curry en poudre	10 g
concentré de tomate	2 cl
jus de citron	1 cl
agneau sans gras	250 g
bouillon de veau ou de bœuf	12,5 cl
menthe hachée grossièrement	2 g
huile pour rôtir	

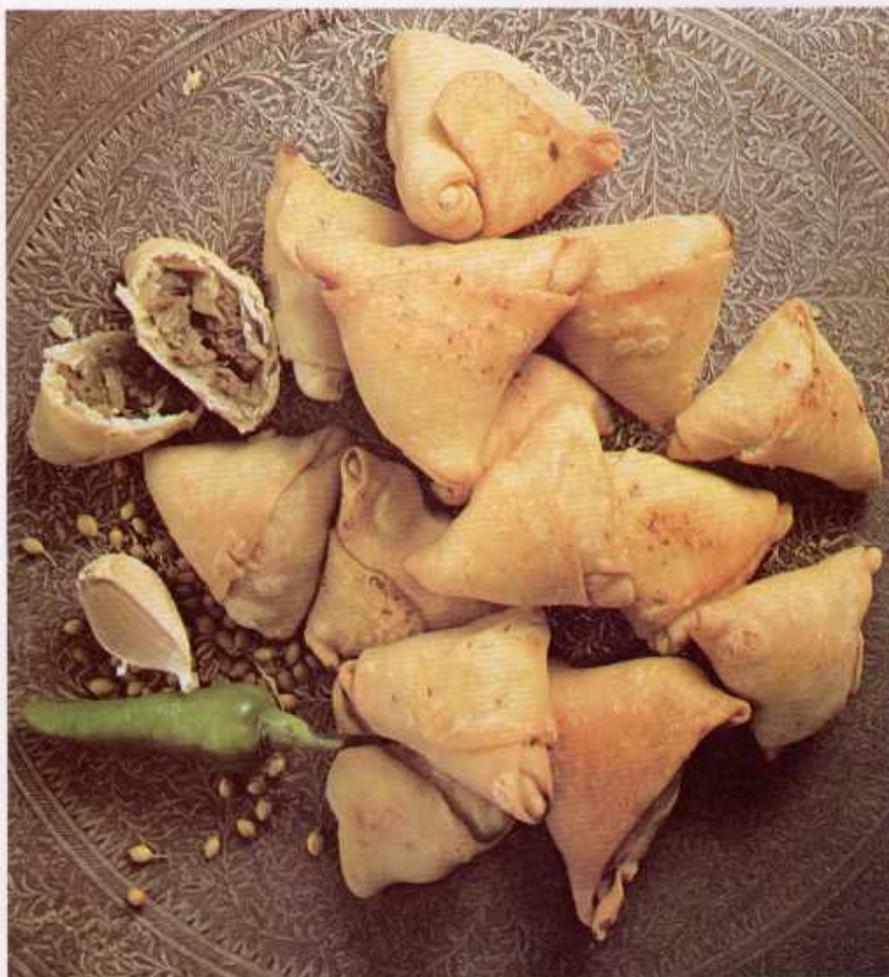
Préparer la pâte en incorporant à la farine tamisée, le sel, l'huile et la moitié de l'eau, tout en travaillant rapidement. Incorporer ensuite le reste d'eau (la quantité exacte peut être supérieure, dépendant de la farine employée). Travailler la pâte environ 10 mn, elle doit avoir la consistance d'une pâte à nouilles. Façonner en boule et laisser reposer 1 à 2 h à l'abri de l'air.

Chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir rapidement les oignons ; ajouter l'ail, le gingembre et le poivron, laisser mijoter quelques instants avant d'introduire les épices, le concentré de tomates et le jus de citron. Une fois le mélange homogène, introduire l'agneau finement haché. Faire revenir quelques minutes en remuant constamment. Mouiller avec le bouillon, couvrir et laisser mijoter à feu doux jusqu'à évaporation du liquide. Parsemer alors la menthe ; laisser refroidir.

Abaisser la pâte et la découper en bandes, tronçonner, farcir et faire cuire en bain de friture à 180 °C.

Farce pour « Singaras », variante de pâté végétarien :

2 pommes de terre cuites épluchées et coupées en dés, mélangées à 50 g de carottes râpées et 1 cuillerée à café de « Limelleri-sefi », 1 poivron équeuté, égrené, finement haché, 10 g de curry en poudre, un peu de carvi, sel.



Les Samosas sont des pâtés qui nous viennent de l'Inde ; comme tous les pâtés cuits en friture, ils se consomment de préférence chauds. Les Singaras sont une autre spécialité végétarienne à base de pommes de terre.



Abaisser finement la pâte, la couper en bandes de 6 x 20 cm. Poser la farce refroidie à l'une des extrémités de la pâte.

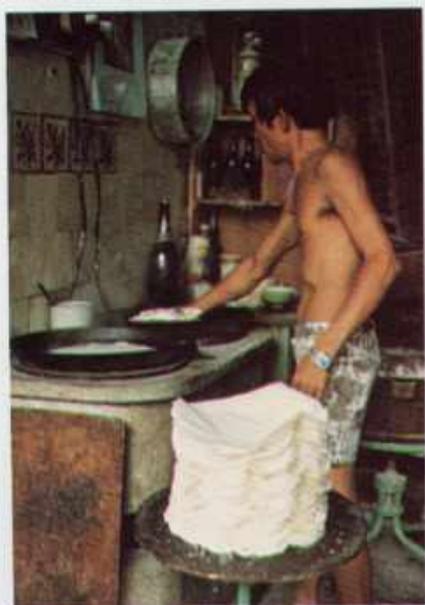


Rabattre les bords sur la farce, sur toute la longueur ; rouler ; coller les extrémités au blanc d'œuf.

Dim Sums ou pâtés chinois

Ces petits pâtés, chefs-d'œuvre de la cuisine chinoise se consomment par millions d'exemplaires chaque jour. Ce sont des petites poches en pâte, farcies, cuites à la vapeur ou à l'huile, issus de la tradition culinaire cantonnaise ; leur nom pourrait se traduire par « si le cœur vous en dit » ; en fait des « amuse-gueule ». Il en est des centaines de variétés. Les Dim Sums sont en principe proposés entre les différents plats d'un repas chinois, mais se servent également sous des formes multiples pour constituer dans les restaurants le déjeuner des gens pressés. Des jeunes filles passent de table en table avec un chariot sur lequel sont disposées des montagnes de corbeilles fumantes en bambou soulevant les couvercles les uns après les autres et expliquant patiemment chaque préparation, du simple chou chinois à la plus raffinée des compositions avec champignons et crevettes. Même dans les rues, des cuisiniers ambulants en

tricycle proposent leurs préparations — généralement plus populaires. La ménagère chinoise les confectionne elle-même. Ces petits pâtés peuvent se garder un à deux jours avant cuisson, au réfrigérateur ; ils peuvent même se congeler. On trouve la pâte à acheter, il ne reste alors plus qu'à la farcir et à procéder à la cuisson qui se fait surtout à la vapeur. La encore pas de problème avec les mêmes petites corbeilles de bambou se posant dans un peu d'eau, celle-ci ne devant pas arriver au contact des aliments. La méthode de cuisson donne sensiblement les mêmes résultats que la cuisson moderne en marmite à pression dite autocuiseur. Il serait prétentieux d'expliquer rapidement l'art culinaire chinois en un seul chapitre d'ouvrage, mais les amateurs de cuisine chinoise sauront tirer partie des quelques recettes.



Un spécialiste de la fabrication de la pâte pour rouleaux. Il est beaucoup plus facile pour la ménagère d'acheter la pâte toute prête pour confectionner ses rouleaux voire autres petits pâtés car sa fabrication n'est pas si simple ; elle ne met en œuvre pratiquement que de la farine de riz, de l'eau, du sel avec très peu de matière grasse (saindoux ou huile). Les feuilles de pâte, très fines, doivent rester souples afin de pouvoir se rouler sans casser. Les photos montrent comment la pâte est étalée à la main dans la poêle et retirée après quelques secondes ; on obtient une sorte de galette aussi fine que du papier à cigarettes. Elle cuit en moins d'une minute et se retire avec les mains avec une grande dextérité.



Le grand choix de « dim sums » de Monsieur Li. Chaque variété a sa pâte et sa garniture propre. Monsieur Li est chef cuisinier au Mayflower à Singapour Shenton Way et on vient de loin pour déguster ses « dim sums » aux riches garnitures, qui vont des préparations traditionnelles aux nouvelles créations raffinées. Les farces tendres sont réservées aux très fines pâtes aux œufs aux pâtes levées ou aux pâtes à base de saindoux, lesquelles une fois cuites à la vapeur ont un aspect laiteux. Mais là aussi, comme pour certains autres pâtés, il arrive que l'enveloppe disparaisse au profit de la farce, servie alors en boulettes.

Siew Mai : pour 20 pâtés, pâte : 100 g farine, 1 œuf, sel ; farce : 15 g champignons (tongu) trempés 30 mn, hachés avec 150 g chair écrevisses crues, 75 g porc, 50 g lard, 10 g de liant, sel, poivre, sucre, glutamate, un peu d'huile de sésame. En triangles de pâte de 6 cm non fermés en haut ; cuire 8 mn à la vapeur.

Fan Goa Pau : seule la farce change : 2 tongus hachés avec 35 g porc, 30 g châtaignes d'eau en conserve, 75 g chair crevettes crues, 20 g oignons, 10 g coriandre fraîche + 75 g de chou chinois blanchi en lanières, 10 g

de liant, sel, poivre, sucre, glutamate, un peu huile de sésame.

Har Kau : pâte : 100 g farine, 20 g de liant, un peu d'eau bouillante, refroidir, pétrir avec 20 g saindoux. Farce : 300 g chair crevettes crues, 30 g lard frais, 100 g pousses de bambou hachés + 10 g de liant, 1 cl huile de sésame, sucre, sel, poivre, glutamate. En ronds de pâte de 8 cm fermés, badigeonnés d'huile ; cuire 5 mn à la vapeur.

LE LIVRE DES TERRINES ET PÂTÉS



L'indispensable ouvrage traitant de tous les volets de cette importante partie de l'art culinaire.

Des plus simples terrines campagnardes ou petits pâtés, aux plus fines préparations en croûte.

Reportages photographiques largement explicatifs, réalisés par des Professionnels compétents.



Pâtes pour croûtes — Mélanges d'épices pour farces — Pâtés et terrines de gibiers, de volailles, de poissons, de légumes — Galantines — Pâtés de tête — Timbales — Bouchées, vol-au-vent — Pies et puddings anglo-saxons, petits et grands pâtés russes et autres préparations internationales.



5^e édition



9 782913 338081

ISBN 2-913338-08-9