 **Pâté croûte artichaut**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La farce :**
**- 150 g de dés de** [**lard**](https://recettes.de/lardons) **(1)**
**- 200 g de** [**veau**](https://recettes.de/veau) **paré**
**- 200 g de** [**porc**](https://recettes.de/porc) **paré**
**- 2 échalotes**
**- 2** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)**- 230 g de crème fraîche (80 g + 150 g)**
**- 5 g de sel fin**
**- 5 g d'un mélange d'**[**épices**](https://recettes.de/epice) **(2)**
**- 12 petits** [**cœurs d'artichauts**](https://recettes.de/coeur-d-artichaut)
**- 100 ml de vin blanc**
**- 20 ml de cognac**
**- 50 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **mondées**
**- 150 g de dés de jambon (3)**
**- huile**
**- sel & poivre du moulin**
[**Pâte levée**](https://recettes.de/pate-levee) :
**- 250 ml de lait tiède**
**- 2 œufs**
**- 9 g de sel**
**- 520 g de farine**
**- 11 g de levure sèche de boulanger** **ou 30 g de levure fraîche**
**- 50 g de beurre**
**-1 blanc d'œuf pour dorer
- 1 sachet de gelée au madère**

**1 terrine beurrée, ovale ou longue d'une contenance de 500 ml environ**
**Préchauffage du four à 200°C** 

 **La veille :
La farce :**
Mettre les dés de gras à congeler.
Éplucher et hacher les échalotes.
Les faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans une cuillerée d'huile sans les laisser colorer. Laisser refroidir.
Couper le veau et le porc en dés.
Mettre dans un saladier les dés de viande, les échalotes, les blancs d'œufs et 80 g de crème.
Ajouter le sel et le mélange d'épices.
Mélanger soigneusement, couvrir et laisser reposer au frais pendant plusieurs heures.
Égoutter les fonds d'artichauts en les pressant doucement pour éliminer l'eau.
Les mettre dans un petit récipient, les assaisonner et les couvrir de vin et cognac.
Laisser mariner plusieurs heures (jusqu'au lendemain pour moi).

**Le jour de la cuisson :
La pâte :**Mettre dans la cuve de la MAP, le lait (ribot pour moi), le sel et les œufs.
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure. Déposer le beurre en parcelles.
Lancer le programme "Pâte" jusqu'au bout (environ 1 h 30).
**La farce :**
Mettre le mélange de viande épicée dans le bol du mixeur.
Ajouter les dés de gras congelés (ils vont refroidir la farce) et hacher.
Remuer la farce à la cuillère jusqu'à ce qu'elle soit brillante.
Incorporer le reste de crème et mélanger.
Rectifier l’assaisonnement, ajouter les pistaches et les dés de jambon.
Réserver au frais. **Le montage :**
Lorsque la pâte est prête, en abaisser les 2/3 sur environ 3 mm d'épaisseur.
En chemiser la terrine en laissant dépasser la pâte sur tout le pourtour.
Garnir avec les 2/3 de la farce en la faisant remonter sur les bords.
Égoutter les fonds d'artichauts et les poser sur la viande.
Les recouvrir du reste de farce.
Étaler la pâte restante et la poser en couvercle sur la terrine.
Bien pincer les bords en soudant soigneusement la pâte du couvercle avec celle de la terrine.
Faire une cheminée au centre du couvercle et la maintenir ouverte avec une bande de papier cuisson.
Badigeonner de blanc d'œuf au pinceau, puis décorer de "feuilles d'artichauts" découpées dans les chutes de pâte.
Dorer toute la surface au blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.
Enfourner pour 55 minutes.
Laisser refroidir le pâté puis le mettre au frais pendant plusieurs heures pour que l'intérieur soit bien froid.
Préparer la gelée et la laisser refroidir jusqu'à la limite de la prise.
La verser à l'intérieur du pâté et garder au réfrigérateur pendant plusieurs heures pour laisser prendre.

**Le service :**Démouler le pâté et le couper en tranches.
Servir avec un peu de gelée et quelques feuilles de salade