LE FONDS BRUN LIÉ

la base incontournable

DE TOUTES VOS RECETTES

Knorr®
PROFESSIONAL

Un fonds brun, qu'est-ce que c'est ?

Le fonds brun est une base de sauce riche et corsée, préparé à partir d'os de veau ou de bœuf longuement mijotés avec des garnitures aromatiques. Il constitue la base idéale pour les sauces brunes et les plats mijotés.

ÉRIC BOUCHENOIRE
Meilleur Ouvrier de France

❝ La base incontournable pour vos recettes ❞

E. Bouchenoire

FONDS BRUN LIÉ KNORR® PROFESSIONAL, UNE NOUVELLE RECETTE SIGNÉE ERIC BOUCHENOIRE

Eric Bouchenoire, élu Meilleur Ouvrier de France en 2000, a marqué le monde culinaire par sa collaboration de 35 ans avec Joël Robuchon, orchestrant l'ouverture de ses restaurants à travers le monde, de New York à Tokyo.

Pour cette nouvelle recette de Fonds Brun lié KNORR® Professional, Eric Bouchenoire a eu carte blanche.

Son objectif :

- Recréer le goût authentique d'un fonds brun maison, avec le goût d'os au coeur de la recette.
- Atteindre l'équilibre parfait grâce à son exigence et son savoir-faire: **un goût intense de boeuf et une texture maîtrisée.**

Une nouvelle recette, POUR UN GOÛT INTENSE DE BŒUF

Goût intense de viande

Texture lisse et sans grumeaux

Pouvoir liant renforcé grâce à la farine de riz et l'amidon de pomme de terre

Apparence dorée homogène, sans dépôt

9 Ingrédients

Extraits de romarin, antioxydant naturel

BŒUF BOURGUIGNON EXPRESS *aux carottes*

INGRÉDIENTS

POUR 100 COUVERTS

22 kg	**Bœuf (collier ou macreuse)**
10 kg	**Carotte**
3 kg	**Oignon**
500 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
10 L	**Eau**
PM	**Bouquet garni, huile, sel, poivre**

PRÉPARATION

1. Préparer la garniture aromatique : éplucher, laver et couper carottes et oignons.
2. Dans une sauteuse, faire suer les oignons avec l'huile sans coloration. Ajouter la viande en cubes et saisir à feu vif. Incorporer les carottes et le bouquet garni.
3. Déglacer avec un fond d'eau chaude, et gratter les sucs.
4. Délayer le Fonds Brun lié KNORR® Professional dans 10 L d'eau chaude, porter à ébullition puis verser sur la viande.
5. Cuire à feu doux à couvert pendant 90 mn ou en cuisson mixte vapeur/air à 140°C pendant 1h30.
6. Retirer le bouquet garni, vérifier l'assaisonnement, et maintenir au chaud.

SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE *" maison "*

INGRÉDIENTS

POUR 100 COUVERTS

15 kg	**Bœuf haché 5%**
13 kg	**Spaghetti**
7 kg	**Collezione Italiana Sauce Napoletana KNORR®**
300 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
2,5 kg	**Oignon**
6 L	**Eau**
100 g	**Purée d'Épices Ail KNORR® Professional**
PM	**Thym, laurier, huile, sel, poivre**

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons et la Purée d'Épices Ail KNORR® Professional dans un filet d'huile. Ajouter la viande hachée et saisir jusqu'à légère coloration. Verser la Sauce Napoletana Collezione Italiana KNORR® et les aromates.
2. Délayer le Fonds Brun lié KNORR® Professional dans 6 L d'eau chaude, porter à ébullition puis l'ajouter au mélange.
3. Cuire à feu doux pendant 30 à 40 mn jusqu'à réduction et liaison.
4. Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée puis égoutter.
5. Maintenir la sauce au chaud et dresser les pâtes nappées de sauce.

TAJINE DOUX DE BŒUF
aux légumes racines

INGRÉDIENTS

POUR 100 COUVERTS

20 kg	**Bœuf (collier ou gîte)**
4 kg	**Carotte**
2,5 kg	**Navet**
500 g	**Abricot sec**
2 kg	**Oignon**
600 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
10 L	**Eau**
500 g	**Beurre**
PM	**Cannelle, cumin doux**
200 ml	**Huile**
10 kg	**Semoule fine**
PM	**Sel, poivre**

PRÉPARATION

1. Marquer le bœuf dans une sauteuse et bien faire colorer. Ajouter les oignons, les carottes, les navets en cubes et les abricots secs.
2. Ajouter les épices, mouiller avec l'eau chaude et incorporer le Fonds Brun lié KNORR® Professional. Porter à ébullition et remuer pendant 2 mn.
3. Cuire à couvert à 120°C pendant 2h en bac gastronorme.
4. Cuire la semoule à la vapeur, puis ajouter le beurre et assaisonner.

Réalisé par
Cédric GUILLEMAIN

Chef de Cuisine
au Lycée Viollet-le-Duc
Villiers-Saint-Frédéric
(78640)

SOT-L'Y-LAISSE
vallée d'auge

INGRÉDIENTS

POUR 100 COUVERTS

12 kg	**Sot-l'y-laisse**
15 pièces	**Échalote (env. 750 g)**
1L	**Vin blanc sec**
500 ml	**Calvados**
15 pièces	**Pomme Granny Smith (env. 2,5 kg)**
300 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
3 kg	**Crème**
1 unité	**MAÏZENA® Express**
PM	**Beurre**
PM	**Sel, poivre**

PRÉPARATION

1. Ciseler finement les échalotes. Faire revenir dans du beurre jusqu'à légère coloration, puis caramériser doucement.
2. Déglacer : ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié.
3. Colorer la viande : ajouter les sot-l'y-laisse et saisir jusqu'à obtention d'une coloration uniforme.
4. Verser le calvados et flamber.
5. Couper les pommes en dés, les incorporer et faire revenir 2 à 3 mn.
6. Mouiller : ajouter le Fonds Brun lié KNORR® Professional à hauteur, cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre.
7. Lier : Incorporer MAÏZENA® Express et ajouter la crème.

JOUES DE PORC FONDANTES
sauce brune à la sauge

INGRÉDIENTS

POUR 100 COUVERTS

20 kg	**Joue de porc**
2 kg	**Oignon**
4 kg	**Carotte**
100 g	**Purée d'Épices Ail KNORR® Professional**
600 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
10 L	**Eau**
200 g	**Sauge**
PM	**Thym, laurier**
200 ml	**Huile**
PM	**Sel, poivre**

PRÉPARATION

1. Préparer les légumes : éplucher et ciseler les oignons. Couper les carottes en fines rondelles.
2. Colorer les joues sur des plaques à rôtir légèrement huilées, puis cuire au four à 200°C pendant 10 mn pour bien les saisir.
3. Ajouter les oignons, les carottes, la Purée d'Épices Ail KNORR® Professional et le laurier.
4. Déglacer avec un peu d'eau chaude pour récupérer les sucs.
5. Délayer le Fonds Brun lié KNORR® Professional dans 10 L d'eau bouillante, porter à ébullition. Verser le fonds sur les joues dans les plaques à rôtir.
6. Couvrir et cuire en vapeur à 120°C pendant 1h45 à 2h, jusqu'à ce que la viande soit fondante.
7. (Optionnel) Effilocher la viande ou mixer avec la sauce selon la texture souhaitée.
8. Rectifier l'assaisonnement et maintenir au chaud.

FILET DE LIEU, PURÉE DE POTIMARRON
sauce brune citronnée

INGRÉDIENTS

POUR 100 COUVERTS

14 kg	**Filet de lieu noir**
1,5 kg	**Échalote**
500 ml	**Jus de citron jaune**
20 kg	**Potimarron**
1,5 kg	**Beurre**
400 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
6 L	**Eau**
500 ml	**Vin blanc**
150 ml	**Huile**
PM	**Sel, poivre**

PRÉPARATION

1. Cuire les potimarrons coupés en deux et épépinés sur une plaque au four à 180°C. Récupérer la chair cuite, ajouter le beurre, puis mixer finement pour obtenir la purée et assaisonner.
2. Cuire les filets de poisson à la vapeur douce à 75–80°C pendant environ 8 mn.
3. Faire suer les échalotes dans un peu d'huile sans coloration. Ajouter le jus de citron et le vin blanc, puis réduire légèrement.
4. Délayer le Fonds Brun lié KNORR® Professional dans 6 L d'eau chaude, ajouter à la réduction et porter à ébullition jusqu'à la liaison.
5. Napper le poisson au moment du dressage avec la sauce brune citronnée accompagner de la purée de potimarron.

Réalisé par
Eric BOUCHENOIRE

Meilleur Ouvrier
de France et Chef à l'Atelier
Joël Robuchon Etoile
Champs-Elysées *Paris (75008)*

COQ
au vin

INGRÉDIENTS

POUR 100 COUVERTS

25 kg	**Coq**
400 g	**Beurre**
900 ml	**Huile d'arachide**
4 kg	**Carotte**
2 kg	**Oignon**
400 g	**Échalote**
20 gousses	**Ail (150 g)**
10	**Bouquet garni**
PM	**Poivre en grain**
15 L	**Vin rouge**
500 ml	**Cognac**
10 L	**Eau**
500 g	**Fonds brun lié KNORR® Professional**
300 g	**MAÏZENA® Express**
PM	**Persil haché, sel, poivre**

PRÉPARATION

1. Habiller et découper chaque coq en 16 morceaux.
2. Préparer la marinade : carottes en rondelles, oignons en mirepoix, échalotes ciselées, ail écrasé, bouquet garni, poivre, vin rouge, huile d'arachide. Assaisonner les morceaux de coq, les plonger dans la marinade, couvrir et réserver 12h au frais.
3. Réaliser le fonds brun : délayer 500 g de Fonds Brun lié KNORR® Professional dans 10 L d'eau bouillante, porter à ébullition et réserver.
4. Marquer le coq au vin en cuisson : égoutter et éponger le coq et la garniture. Filtrer la marinade et la faire bouillir. Dans une cocotte, saisir les morceaux en commençant côté peau dans beurre et huile. Débarrasser et réserver sur une plaque.
5. Ajouter la garniture aromatique de la marinade dans la cocotte et la faire légèrement pincer. Dégraisser puis replacer les morceaux de coq sur la garniture. Déglacer avec le cognac et flamber. Ajouter la marinade bouillante et laisser réduire 10 mn. Compléter avec le fonds brun. Assaisonner légèrement et écumer.
6. Cuire couvert au four 1h30 à 2h à 200 °C ou à feu doux dans la cocotte. Compléter l'évaporation de la sauce avec un peu d'eau bouillante ou de fonds brun.
7. Préparer la garniture : tailler les carottes et les ajouter 30 mn avant la fin de la cuisson.
8. Décanter le coq, filtrer et lier la sauce avec MAÏZENA® Express et porter à légère ébullition. Napper les morceaux, remettre le tout dans la cocotte, maintenir quelques instants à chaud sans ébullition. Ajuster l'assaisonnement, parsemer de persil et dresser 30 mn avant la fin de la cuisson.

Réalisé par
Roger NOHAN

Chef de Cuisine
à la Résidence la
Llevantina *Alénya*
(66200)

ÉPAULE D'AGNEAU XAI PRESSÉE
au citron confit et sucrine

INGRÉDIENTS

POUR 100 COUVERTS

9 kg	**Épaule d'agneau désossée**
4 kg	**Poitrine d'agneau avec os**
600 g	**Carotte**
2,5 kg	**Oignon**
200 g	**Oignon rouge**
650 g	**Ail**
200 g	**Céleri branche**
200 g	**Poireau**
250 g	**Citron confit au sel**
50 g	**Thym**
50 g	**Sarriette**
25 pièces	**Sucrine**
12 kg	**Pomme grenaille**
500 g	**Beurre**
50 ml	**Huile d'olive**
160 ml	**Huile**
500 g	**Fonds brun lié KNORR® Professional**
PM	**Jus de cuisson**
PM	**Sel, poivre**

PRÉPARATION

Épaule d'agneau XAI pressée

1. Émincer 500g de carottes, 500g d'oignons, 100g d'ail, le céleri et les poireaux.
2. Disposer dans un bac gastronorme haut l'épaule d'agneau, la poitrine non désossée et les légumes. Ajouter de l'eau à hauteur.
3. Couvrir et cuire à la vapeur à 86°C toute la nuit (19h-7h30). Puis retirer la viande du bouillon et désosser à chaud la poitrine.
4. Effilocher l'épaule d'agneau en incorporant les légumes, l'assaisonnement et du bouillon si nécessaire.
5. Disposer la viande dans un bac gastronorme bas. Mettre en cellule jusqu'à refroidissement, puis démouler et couper à froid. Pour la remise en température, colorer au four à 180°C pendant 5 mn puis baisser à 66°C jusqu'au service.

Pommes grenaille au citron confit et sucrine

1. Laver les pommes grenaille et couper 2kg d'oignons en quartier. Les mélanger avec 500g d'ail, huile, thym, sarriette, sel et poivre. Cuire au four en bac gastronorme en chaleur mixte avec 40% d'humidité pendant 35 mn environ.
2. Couper les sucrines en quatre et les marquer des deux côtés. Finir la cuisson au four à 180°C pendant 15 mn.

Sauce

1. Faire suer l'oignon rouge, 50g d'ail et 100g de carottes coupées en sifflet. Singer à l'aide du Fonds Brun lié KNORR® Professional.
2. Déglacer au vin blanc, puis mouiller avec le jus de cuisson. Réduire puis monter la sauce avec 500g de beurre. Rectifier l'assaisonnement.

FILET DE BŒUF RÔTI, CRÉMEUX DE TOPINAMBOUR

sauce au café

INGRÉDIENTS

POUR 10 COUVERTS

1,8 kg	**Filet de bœuf (portion de 180 g)**
1,2 kg	**Topinambour**
300 ml	**Crème liquide**
100 g	**Beurre**
50 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
1 L	**Eau**
2	**Café espresso serré (env. 60 ml)**
100 g	**Échalote**
50 g	**Huile**
PM	**Sel, poivre**

PRÉPARATION

1. Cuire les topinambours à l'eau salée, mixer avec la crème et le beurre pour obtenir un crémeux lisse.
2. Marquer les filets de bœuf au sautoir, puis les rôtir au four à 180°C. Ajuster le temps de cuisson suivant l'appoint de cuisson souhaité.
3. Faire suer les échalotes, déglacer avec le café, mouiller avec 1,5 L d'eau chaude, puis incorporer le Fonds Brun lié KNORR® Professional.
4. Réduire jusqu'à consistance voulue.
5. Dresser sur assiette.

VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE, MISO ET CHAMPIGNONS

sauce umami

INGRÉDIENTS

POUR 10 COUVERTS

10 pièces	**Suprême de volaille jaune**
400 g	**Champignon shiitaké frais**
60 g	**Purée de miso**
50 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
40 g	**Sauce soja**
20 g	**Ail frais haché**
1 L	**Eau**
20 g	**Purée d'Épices Gingembre KNORR® Professional**
30 g	**Huile de sésame**
50 ml	**Saveurs Intenses Umami KNORR® Professional**
1 botte	**Coriandre fraîche**
PM	**Sel, poivre**

PRÉPARATION

1. Saisir les suprêmes de volaille, puis terminer la cuisson sous vide à basse température à 68°C à cœur.
2. Sauter les champignons avec l'ail, le gingembre et l'huile de sésame.
3. Préparation de la sauce : mélanger l'eau chaude et le Fonds Brun lié KNORR® Professional, la purée de miso, la sauce soja et l'assaisonnement liquide Saveurs Intenses Umami KNORR® Professional. Porter à ébullition puis réduire.
4. Trancher les suprêmes de volaille, napper de sauce et parsemer de coriandre fraîche.

Réalisé par
Eric BOUCHENOIRE

Meilleur Ouvrier
de France et Chef à l'Atelier
Joël Robuchon Etoile
Champs-Elysées *Paris (75008)*

VEAU *Marengo*

INGRÉDIENTS

POUR 10 COUVERTS

1,6 kg	**Joue de veau**
80 ml	**Huile d'arachide**
200 g	**Oignon**
100 ml	**Vin blanc**
80 g	**Concentré de tomate**
PM	**Bouquet garni (thym, laurier, persil)**
4 gousses	**Ail**
40 g	**Gingembre frais**
1,75 L	**Eau**
87 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
250 g	**Champignon de Paris**
50 g	**Beurre**
250 g	**Petit oignon grelot**
30 g	**Sucre**
PM	**Persil haché, sel, poivre**

PRÉPARATION

1. Préparer la garniture aromatique : éplucher, laver et ciseler les oignons. Laver et équeuter le persil, confectionner un bouquet garni. Éplucher, laver et écraser l'ail.
2. Marquer le veau en cuisson : chauffer l'huile dans une cocotte. Rissoler les morceaux de viande. Dégraisser, ajouter les oignons et le gingembre (épluché et coupé en morceaux), puis les suer doucement sans coloration. Déglacer avec le vin blanc, puis ajouter le concentré de tomates et mélanger. Mouiller avec 1,5 L d'eau et 75 g de Fonds Brun lié KNORR® Professional et porter à ébullition. Assaisonner, ajouter l'ail et le bouquet garni.
3. Cuire à couvert au four à 200 °C pendant 1h30 à 2h ou à feu doux, en surveillant la réduction de la sauce et en mélangeant régulièrement.
4. Préparer les oignons grelots glacés à brun : mettre les oignons, 30 g de beurre, le sucre et 25 cl d'eau et 12 g de Fonds Brun lié KNORR® Professional dans une sauteuse. Cuire à couvert jusqu'à réduction du liquide et légère caramélisation. Rouler les oignons dans leur glaçage.
5. Préparer les champignons : éplucher, laver, escaloper les champignons et les faire sauter dans 20 g de beurre.
6. Vérifier l'assaisonnement, dresser la viande nappée de sauce, entourer de la garniture (oignons glacés et champignons), parsemer de persil haché.

Réalisé par
Marcos PEREZ

Chef de Cuisine
à L'Annexe de la
Petite Périgourdine
Paris (75005)

CÔTE DE VEAU, DUXELLE DE CHAMPIGNONS *et jus de veau au cognac*

INGRÉDIENTS

POUR 10 COUVERTS

10 pièces	**Côte de veau**
1 kg	**Champignon de Paris**
10 pièces	**Navet boule d'or**
5 pièces	**Panais**
10 pièces	**Topinambour**
4	**Mini-carotte**
130 g	**Beurre**
130 g	**Parmesan râpé**
200 ml	**Huile de tournesol**
300 ml	**Crème liquide**
300 ml	**Cognac**
25 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
700 ml	**Eau**
3 pièces	**Échalote**
30 g	**Sucre en poudre**
PM	**Sel, poivre**

PRÉPARATION

1. **Légumes glacés à blanc**
   Eplucher et parer les légumes. Couper en deux les topinambours et les navets boules. Cuire dans 3 casseroles différentes mini-carottes, topinambours et navets boules avec dans chaque casserole 30 g de sucre, 30 g de beurre et 20 cl d'eau. Cuire à couvert jusqu'à ce que les légumes soient fondants.
2. **Purée de panais**
   Cuire les panais à l'eau puis les passer au moulin à légumes. Rajouter 50 g de beurre et 10 cl de crème.
3. **Duxelle de champignons**
   Faire revenir les échalotes ciselées dans 20 g de beurre, puis ajouter les champignons hachés. Cuire à couvert. Puis enlever le surplus d'eau et ajouter 20 cl de crème et 100 g de parmesan râpé.
4. **Côte de veau**
   Saisir dans une poêle les côtes de veau d'un côté avec 20 cl d'huile de tournesol et 30 g de beurre. Les retourner et les napper de la Duxelle de champignons. Gratiner au four. Puis débarrasser les côtes et déglacer la poêle avec le cognac. Ajouter 25 g de Fonds Brun lié KNORR® Professional et 50 cl d'eau pour finaliser la sauce.

EFFILOCHÉ DE BŒUF CONFIT, PICKLES D'OIGNON ROUGE

sauce corsée au thym

INGRÉDIENTS

POUR 10 COUVERTS

2,2 kg	**Paleron de bœuf**
PM	**Laurier**
4	**Branche de Thym frais**
200 g	**Carotte**
200 g	**Oignon jaune**
50 g	**Purée d'Épices Ail KNORR® Professional**
50 g	**Huile de tournesol**
300 g	**Oignon rouge**
200 g	**Vinaigre de cidre**
100 g	**Sucre**
5 g	**Sel**
120 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
2,1 L	**Eau**
PM	**Poivre**

PRÉPARATION

1. Saisir le paleron de bœuf dans une plaque à rôtir, faire saisir la viande, l'assaisonner.
2. Ajouter la garniture aromatique, thym, laurier, carottes, oignons et ail.
3. Porter 2 L d'eau à ébullition, incorporer le Fonds Brun lié KNORR® Professional.
4. Mouiller avec le Fonds Brun lié KNORR® Professional puis le cuire en braisage à 140°C pendant 4 à 5h.
5. Passer le jus au chinois étamine, faire réduire et réserver.
6. Effilocher à chaud.
7. Préparations des pickles : faire bouillir 10 cl d'eau, le vinaigre, le sucre et le sel. Verser le mélange sur les oignons rouges émincés, laisser mariner durant au moins 2h.

FILET MIGNON BASSE TEMPÉRATURE, COMPOTÉE D'ABRICOTS

jus acidulé

INGRÉDIENTS

POUR 10 COUVERTS

2 pièces	**Filet mignon de porc (1,8 kg)**
300 g	**Abricot sec moelleux**
100 g	**Échalote**
40 g	**Vinaigre de Vin de Xérès MAILLE®**
30 g	**Miel**
100 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
1,5 L	**Eau**
60 g	**Beurre**
PM	**Huile d'olive, sel, poivre**

PRÉPARATION

1. **Filets mignons**
   Assaisonner et colorer les filets mignons de porc à 65°C à cœur, sous vide à la vapeur. Refroidir, puis trancher en biais.
2. **Compotée d'abricots**
   Faire revenir les échalotes, les abricots hachés, le vinaigre et le miel. Cuire à feu doux durant 10 mn.
3. **Jus acidulé**
   Porter l'eau à ébullition, ajouter le Fonds Brun lié KNORR® Professional, puis réduire légèrement. Ajouter une touche de vinaigre ou un zeste de citron en fin de cuisson.

PAVÉ DE SAUMON, PURÉE CAROTTE-GINGEMBRE

jus brun à l'orange

INGRÉDIENTS

POUR 10 COUVERTS

10 pièces	**Pavé de saumon (150 g)**
1 kg	**Carotte**
30 g	**Gingembre frais**
200 g	**Crème liquide**
60 g	**Beurre**
300 g	**Jus d'orange frais**
50 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
1 L	**Eau**
PM	**Sel, poivre**

PRÉPARATION

1. **Purée de carottes**
Cuire les carottes avec le gingembre, puis mixer avec la crème et le beurre. Assaisonner.

2. **Saumon**
Cuire le saumon sur toutes ses faces.

3. **Jus brun à l'orange**
Réduire le jus d'orange, ajouter l'eau, puis le Fonds Brun lié KNORR® Professional. Réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante.

Réalisé par Pauline PLE

Cheffe et Gérante chez Jeanine & Christiane Palaiseau (91477)

PÂTÉ EN CROÛTE

retour de chasse

INGRÉDIENTS

POUR 10 COUVERTS

8 pièces	**Caille**
4 pièces	**Pigeonneau du Gatinais**
1 kg	**Magret de Canard de Challans**
1kg	**Poitrine de porc fermière du Perche**
500 g	**Gorge de porc**
500 g	**Champignon Portobello**
250 g	**Échalote**
30 g	**Porto Blanc**
80 g	**Pistache**
100 g	**Fonds Brun lié KNORR® Professional**
20 g	**Jaune d'œuf**
	Gelée à base de jus de viande
1,5 L	**Bouillon de bœuf KNORR® Professional**
90 g	**Gélatine en poudre**
900 g	**Farine**
500 g	**Beurre**
45 g	**Sel**
30 g	**Sucre**
200 g	**Oeuf**
250 g	**Lait**

PRÉPARATION

La veille

1. Lever les filets de cailles et pigeonneaux, tailler les magrets en lèches. Dégraisser et enlever les rougeurs de la poitrine et gorge de porc, mettre au sel.
2. Pâte : sabler farine et beurre, ajouter 30 g de sel, le sucre, puis le lait et 100 g d'œufs. Chasser l'air, reposer 24h.
3. Préparer le jus réduit avec le Fonds Brun lié KNORR® Professional.
4. Préparer la dorure avec 100g d'œufs, 15 g de sel et 20 g de jaune d'œuf.

Le jour J

1. Abaisser la pâte à 5 mm (2 bandes 49×9 cm, 2 bandes 10×9 cm). Graisser et foncer le moule.
2. Farce : hacher la poitrine et la gorge de porc (grille n°6), réaliser la duxelles avec les champignons, faire suer au beurre les échalotes, ajouter les champignons puis déglacer avec 10 g de Porto blanc. Une fois froid, incorporer à la viande la duxelles, le Fonds Brun lié KNORR® Professional, battre 10 mn.
3. Montage : Masquer le fond avec de la farce puis alterner avec des lèches de canard, caille et pigeonneau. Finir par la farce de porc. Refermer le pâté en croute. Bien fermer les bords, y faire 4 cheminées, puis dorer.
4. Gelée : porter le Bouillon de bœuf KNORR® Professional à ébullition puis coller avec 90 g gélatine poudre.
5. Cuire 50 mn à 195 °C dans un four sec puis 15 mn à 120 °C. Sortir, laisser tirer, couler la gelée à chaud.

Unilever Food Solutions

UNILEVER France SAS - RCS Nanterre 552 119 216