



(Source : l'art culinaire moderne, H.P. Pellaprat)



Pâté d'alouettes de Pithiviers

cuisson : 1h15

👉 **Marinade à commencer la veille**

Ingrédients :

- 8 alouettes
- 250 g de farce à gratin
- 100 g de foie gras truffé
- 500 g de farce fine
- 800 g de pâte à pâté
- 1/2 l de gelée au fumet d'alouettes
- 5 cl de Madère
- Sel fin, poivre

Préparation :

Désossez les oiseaux par les reins.

Faites-les mariner une nuit avec le madère et les épices.

Faites sauter à la poêle les foies, les intestins, puis pilez-les, passez-les au tamis et incorporez le tout à la farce à gratin.

Ouvrez les alouettes, répartissez sur chacune la moitié de la farce à gratin. Au milieu déposez un dé de foie gras, puis refermez-les.

Mélangez le reste de la farce à gratin à la farce fine.

Faites une abaisse de forme carrée avec le tiers de la pâte.

Etendez dessus une couche de farce, puis rangez les alouettes, recouvrez avec le reste de farce.

Fermez avec une deuxième abaisse. Soudez les deux abaisses tout autour, dorez et faites cuire à four chaud.

Laissez refroidir, puis remplissez avec la gelée