

Franse pastei



Ingredienten

- 300 g varkenshaas
- 300 g kalfsoester
- 2 kipfilets
- 150 g rauwe foie gras
- 6 poires tapées (gedroogde en platgeslagen peren, specialiteit uit Touraine)
- 50 cl maderagelei
- bladpeterselie voor de afwerking

Voor het deeg:

- 540 g bloem
- 1 el Poedersuiker
- 2 eieren
- 80 g boter
- 80 g Reuzel

Voor de kruiding:

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 20 g boter
- 6 takjes peterselie
- 5 cl cognac
- 1 snuifje gemalen kaneel
- 1 snuifje gember

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Bereidingstijd: 180 minuten.

Maak eerst het deeg. Schep de bloem, de poedersuiker en 1 theelepel zout door elkaar in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden en giet er één geklutst ei in. Schep er de bloem overheen. Giet 20 cl water in een pannetje en voeg de boter en de reuzel toe. Breng langzaam aan de kook. Giet, beetje bij beetje, bij de bloem en roer door elkaar met een spatel. Kneed tot een glad deeg.

Hou een derde van het deeg opzij om het deksel te maken en rol de rest meteen uit. Bekleed er een ingevette, hoge metalen springvorm mee en laat het deeg over de randen hangen; let op dat het deeg niet scheurt. Rol de rest van het deeg nu ook uit en snij er een deksel uit dat iets groter is dan de springvorm. Hou opzij op kamertemperatuur.

Hak de varkenshaas en de kalfsoester fijn. Snij de kipfilets en de foie gras in grote stukken. Bereid de kruiding. Pel en snipper de ui en de knoflook. Fruit beide glazig in een pan met de boter op laag vuur. Haal van het vuur en laat afkoelen tot lauw. Spoel de peterselie en dep droog, hak fijn. Meng het gehakte vlees met de gefruite ui en knoflook, de fijngehakte peterselie, de cognac en de specerijen. Kruid met peper en zout en meng grondig.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schep een derde van de vulling in de springvorm. Voeg de poires tapées toe en bedek met een tweede laag vulling. Schik er de foie gras op en duw een beetje in de vulling. Leg er ten slotte de kipfilets op en eindig met een derde laag vulling.

Bevochtig het deeg dat over de randen van de springvorm hangt, leg het deksel op de vulling en druk de randen goed aan. Snij het overtollige deeg weg en maak er een mooie versiering mee. Bestrijk het deeg met het tweede ei dat u klutst met een scheut water. Maak een stoomgaatje in het midden van het deeg en stop er een rolletje karton in. Bak de pastei 30 minuten in de oven. Zet de oventemperatuur lager tot 160°C en bak de pastei nog anderhalf uur. Haal de pastei uit de oven. Verwarm de maderagelei tot lauw, zodat deze vloeibaar wordt, en giet in de hete pastei door het stoomgaatje. Laat de pastei helemaal afkoelen, ontvorm, werk af met bladpeterselie en serveer.