

## Apprendre à cuisiner à l'Atelier B de Jonchery, en Haute-Marne



A deux pas de Chaumont dans la Haute-Marne, le village de Jonchery accueille depuis un peu plus d'un an une nouvelle structure qui s'adresse aux amoureux de la cuisine: l'Atelier B.

B c'est pour Bouquin, Jean-Marc et Florian, le père et le fils, traiteurs qui assurent chaque année nombre de mariages, baptêmes, séminaires et autres cocktails.

L'atelier lui c'est leur dernière création, pédagogique, qui propose des cours de cuisine ou « l'élève » est tout de suite mis en situation, pour apprendre et maîtriser les différentes techniques et gestes de l'art de cuisiner.

On y réalise une ou plusieurs recettes autour d'un produit, d'un thème ou d'un menu que l'on peut savourer sur place ou que l'on ramènera chez soit en disant fièrement « c'est moi qui l'ai fait ! ».

La Maison Bouquin fournit les produits, les recettes, le tablier, les torchons, tout les ustensiles, et le chef fait, micro-cravate ouvert sa

démonstration, celle-ci étant filmée et diffusée live sur de grands écrans, afin que chacun des 12 élèves (maximum) puisse suivre au plus près dans son un espace de cuisine personnel.

Pour découvrir le concept Jean-Marc Bouquin nous a notamment proposé de réaliser un Pâté en Croûte à la Truffe de Haute-Marne. L'un de ceux qu'il allait porter, encore brûlant, tout jeune commis, accompagné dans la DS conduite par le chauffeur du Général de Gaulle, le dimanche à Colombey-les-deux-Eglises...



L'Atelier B de la Maison Bouquin

Pour tout savoir sur l'Atelier B, réserver votre cours, rendez vous sur [le site de La Maison Bouquin](#).

Voici la recette détaillée de l'un des plats préférés du Général de Gaulle, fier et fidèle à la tradition culinaire de la Haute-Marne.

# Pâté en Croûte à la Truffe de Haute-Marne

PRODUIT: 5 Portions

PRÉPARATION: 20 mins      CUISINE: 50 mins

PRÊT DANS: 9 hrs 10 mins

*Recette de l'un des plats préférés du Général de Gaulle, proposé par Jean-Marc Bouquin de l'Atelier B à Jonchery en Haute-Marne.*



## Ingrédients

- 150 g de pâte feuilletée (pour le couvercle du pâté)
- 230 g de pâte brisée (pour le fond du pâté)
- 250 g de porc dans le rôti
- 250 g d'épaule de veau
- Truffe de Haute-Marne (à votre convenance, prendre des brisures pour la marinade)
- 12 g de sel (pour la marinade)
- 1 pincée de 4 épices (pour la marinade)
- 1 Fleur de thym (pour la marinade)
- 2 échalotes (pour la marinade)
- 1 oignon (pour la marinade)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide (pour la marinade)
- 1 verre de vin blanc sec (pour la marinade)
- 2 cuillères à soupe de persil haché (pour la marinade)
- 2 gousses d'ail
- 1 oeuf (pour la dorure)

## Instructions

1. Mélanger tous les ingrédients nécessaires à la marinade dans un saladier.
2. Découpez les deux sortes de viandes en lanières.
3. Mettre la viande et la truffe finement coupée dans la marinade au moins 8 heures au préalable.



4. Abaissez la pâte brisée afin de réaliser le fond de votre pâté (rectangle).
5. Déposez la viande dessus en formant un boudin central.
6. Bien aplatir au rouleau les 4 bords de votre pâte et les rabattre.



7. Mélangez votre oeuf dans un verre afin de préparer la dorure.
8. A l'aide d'un pinceau badigeonner les bords afin de pouvoir coller le couvercle.
9. Abaissez la pâte feuilletée en un grand rectangle dimensionné pour pouvoir servir de couvercle. Une fois posé il doit toucher votre plan de travail.
10. A l'aide du pinceau dorer à l'oeuf l'ensemble du pâté.
11. A l'aide d'une fourchette ou d'un couteau, striez le couvercle pour des raisons esthétiques.



12. A l'aide d'un couteau d'office percer une petite cheminée au centre du pâté.
13. Y insérer un petit tube confectionné avec du papier sulfurisé afin d'éviter que celle-ci ne se referme.



14. Mettre au four chaud (200°C) pendant 50 minutes.  
*Note: si vous observez que la pâte prend trop de couleur, achevez la cuisson sous une feuille d'aluminium*



15. Servir avec un vin blanc sec.