

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 20 (1996)

Artikel: A la recherche du "vrai" pâté des Princes-Evêques
Autor: Gigon, Marie-Paule
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064384>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

A LA RECHERCHE DU «VRAI» PÂTÉ DES PRINCES-ÉVÊQUES

Limite de la recherche

On ne possède pas de vieux livres consacrés à la cuisine régionale. Les plus anciens, des XVIII^e et XIX^e siècles, sont des ouvrages français ou suisses romands.

Le trésor des villes et des campagnes ou la cuisinière, édité en 1862 chez Victor Michel à Porrentruy, ne présente pas de recettes typiquement jurassiennes.

Les archives du château sont muettes au sujet des préparations culinaires. Il n'y a rien sur le sujet à l'Office du patrimoine historique. La Bibliothèque cantonale ne possède que quelques ouvrages récents traitant de gastronomie jurassienne. Les cahiers de recettes d'avant 1850–1880 sont extrêmement rares.

Il fallait donc faire une enquête auprès des vieilles familles de Porrentruy pour essayer de déterminer l'origine et la recette du «vrai» pâté des princes-évêques. Nous avons questionné les personnes susceptibles de posséder une recette transmise directement par leur mère, grand-mère, belle-mère ou tante. Il s'agit des descendants de familles bourgeoises de Porrentruy ou de familles installées en ville depuis le XIX^e siècle. Ainsi nous avons pu récolter plus de vingt recettes originales dont une quinzaine ayant les mêmes caractéristiques. Nous n'avons pas retenu les recettes des pâtés classiques que l'on retrouve partout.

Nous remercions toutes les personnes interrogées qui nous ont aimablement communiqué leur recette, nous ont expliqué la manière de faire de leurs aïeules et leur

façon de procéder actuellement. Elles nous ont aussi raconté des anecdotes et des souvenirs concernant le pâté. Grâce à ces témoignages, il a été possible de définir les spécificités d'un pâté chaud et d'un pâté à la gelée confectionnés traditionnellement par une quinzaine de familles établies à Porrentruy dès le XIX^e siècle.

Nous avons limité notre étude aux pâtés originaux et anciens de Porrentruy. Tous les autres pâtés préparés autrefois en Ajoie et à Delémont mériteraient également une étude. Nous sommes prêts à recueillir les témoignages concernant des recettes familiales d'avant 1930.

Un secret bien gardé

Le pâté des princes-évêques est un plat brunrutain célèbre, presque mythique. Sa recette était jalousement gardée depuis plusieurs générations par certaines familles de Porrentruy. Pour le déguster, il fallait être reçu chez les notables qui en possédaient le secret. A l'occasion des kermesses et ventes organisées au profit des œuvres de la paroisse catholique, le commun des mortels voyait apparaître tout un choix de somptueux pâtés. Les initiés prenaient soin de se faire réserver quelques tranches de celui qu'ils préféraient. Les dames essayaient de percer le secret de leurs amies afin de comparer, juger, admirer, critiquer ou essayer d'imiter.



Le pâté de Porrentruy.

(Photo collection G. Vallet)

Premières recettes publiées

Pro Jura éditée en 1945, *Autour de la crémaillère*, de Joseph Beuret-Franz, les «Notes et propos gastronomiques sur la bonne cuisine du Jura bernois» sont complétés par une cinquantaine de recettes. Un «Pâté de ménage (suivant recette des princes-évêques)» y figure en compagnie de deux recettes de «Pâté de Saint-Martin» tout à fait réalisables.

Nos vieilles recettes Le pâté des Princes-Evêques du Jura, par Mme Beck

C'est le premier prix de notre concours

Comme promis, voici donc la première de nos vieilles recettes romandes: celle du pâté des princes-évêques de Bâle qui a remporté notre premier prix lors de notre concours dont la finale a eu lieu samedi. Il a été réalisé par Mme Marie-Laure Beck qui le présente sur notre photo (le pâté pèse 8 kg). Il sera fait sur commande à la Mère Royaume, à Genève. Les recettes des plats primés samedi seront publiées les jours suivants, de même que les meilleures qui nous ont été envoyées mais qui n'avaient pas été sélectionnées pour la finale. T. G.



Mme Marie-Laure Beck.

Tribune de Genève 1974.

Dans le *Jura à table*, publié également par Pro Jura en 1975, Jacques Montandon reprend à peu près les recettes de Beuret-Franz, mais la confection du pâté des princes-évêques selon sa recette est problématique. Il parle aussi de moule en terre de Bonfol! D'emblée, les connaisseurs ni retrouvent pas le pâté des familles de Porrentruy.

La fin du secret

En 1973, la Société de développement et d'embellissement de Porrentruy sort un très beau livre: *Porrentruy de tous les instants*. Au milieu des photos de monuments et des textes d'auteurs, Mme Gilberte Vallet dévoile, de façon poétique mais précise, le secret du pâté des princes-évêques. L'année suivante, la *Tribune de Genève* décerne le premier prix d'un concours intitulé «Nos vieilles recettes romandes» à Mme Marie-Laure Beck-Henry pour son pâté des princes-évêques.

Cette même année 1974, la FRC, groupe de Porrentruy, organise en collaboration avec l'UP, un cours de cuisine jurassienne. Mme Vallet initie les nombreuses participantes à la préparation du célèbre pâté.

La publication de la première recette n'avait pas provoqué de réactions de la part des détenteurs du secret, car la réalisation du pâté est compliquée, donc l'imitation difficile. Par contre, la démonstration faite à l'occasion du cours FRC fit scandale. On ne divulgue pas ainsi un secret

si bien gardé durant plus de deux ou trois générations!

En été 1984, des journalistes de la revue *Femina* font un reportage sur le pâté des princes-évêques. Ils photographient M^{me} Vallet préparant son chef-d'œuvre; proposent une recette détaillée et un commentaire historique. Malheureusement la recette contient quelques coquilles.

Lorsque les paysannes jurassiennes publient *Vieilles recettes de chez nous*, en 1985, elles proposent un pâté des princes-évêques qui ne ressemble pas du tout au pâté de M^{mes} Beck et Vallet. Il faut dire que depuis les années 1970, le pâté des princes-évêques est à la mode. Tout le monde en fabrique à Porrentruy, en Ajoie, dans le Jura, selon toutes sortes de recettes. Un cuisinier réputé met même au point une terrine des princes-évêques.

Mais, existe-t-il réellement un pâté, appelé «pâté des princes-évêques» dont la recette provient du château de Porrentruy?

Le pâté des princes-évêques dans les documents anciens

Le journaliste de *Femina* déclare avec aplomb «Si l'on ne connaît pas très précisément l'auteur de la recette du pâté des princes-évêques, on peut affirmer qu'elle a été composée par un fin gastronome. Ce qui est sûr, c'est qu'en sept cents ans son nom n'a pas changé!» Le pâté n'a pourtant pas laissé de traces dans les archives des princes.



Confection du pâté. (Photo collection G. Vallet)

Dans *Jura pluriel* N° 18, Roger Schaffter écrit: «Le malheur veut que si les comptes de la cour permettent de savoir quels vivres entraient régulièrement dans le garde-manger et le cellier du château, les archives demeurent à peu près muettes sur l'art des maîtres-queues princiers. Le fameux «pâté des princes-évêques» dont les dames de Porrentruy se font gloire de détenir la recette authentique, a-t-il réellement embaumé la table de leurs altesses? Tout ce qu'on peut affirmer, c'est qu'il en eût été digne.»

Michel Frésard, dans la *La cour des princes-évêques à la fin du XVIII^e siècle*, publié en 1993 par la Société d'Emulation, expose le résultat de ses recherches sur le train de vie des derniers princes-évêques à travers les comptes de la cour. Lorsqu'il décrit la cuisine, les provisions, la qualité de la table, etc., il remarque: «S'il est aisé d'imaginer ce à quoi pouvait ressembler les menus servis en fonction des provisions, nous n'avons pas trouvé de sources directes sur les repas servis sur les différentes tables, ainsi aucu-

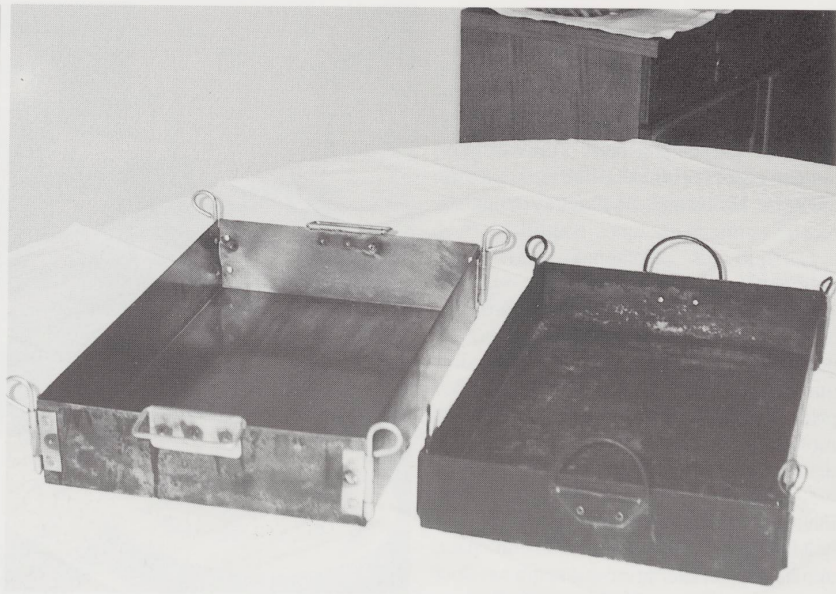
ne mention n'est faite du pâté des princes-évêques.»

Dans son mémoire de licence intitulé *Aspect de la vie domestique sous l'ancien régime*, Richard André étudie des inventaires de succession à Porrentruy. Il relève cinq mentions de moules à pâtés et commente «chez des bourgeois aisés». D'autre part, les auteurs traitant de la vie au château, tel Quiquerez, parlent rarement cuisine et jamais pâté.

Enfin, l'histoire de la recette retrouvée dans les combles de la Maison de Reinach, ancienne maison Ceppi devenue presbytère, semble être une jolie légende. L'origine de la recette du pâté demeure mystérieuse. Quand au nom «Pâté des princes-évêques», il est certainement assez récent car il n'apparaît pas sur les plus anciennes recettes manuscrites en possession des familles. On ne le trouve pas non plus sur les menus de réception des mêmes familles dans les années 1890 à 1910. Les pâtés s'appelaient alors pâté de ménage, pâté chaud ou pâté de carnaval, pâté froid, pâté à la gelée.

Caractéristiques du pâté de Porrentruy

L'analyse des recettes recueillies permet de constater qu'il existe bien, à Porrentruy, un pâté tout à fait original. Sa recette était détenue par quelques familles, particulièrement des notables, établies à Porrentruy vers la fin du XVIII^e siècle ou



Grands moules à pâté: à droite, moule ancien fabriqué par les frères Jollat de Porrentruy; à gauche, moule récent de la quincaillerie Blétry, Porrentruy. (Photo M.-P. Gigon)

le début du XIX^e. Il est intéressant d'observer que les plus vieilles familles bourgeoises de paysans, d'artisans ou d'employés du château ne connaissaient pas ce pâté. Il en était de même pour les familles aisées arrivées d'Ajoie, des Franches-Montagnes ou de Delémont entre le milieu et la fin du XIX^e siècle.

Analyse de quinze recettes

Cinq recettes concernent un pâté préparé dans un grand moule rectangulaire. Autrefois ce pâté était servi chaud ou tiède dans les familles qui détenaient généralement aussi la recette du pâté de carnaval. Actuellement, un seul de ces pâtés est

encore servi chaud. On retrouve plus de recettes de pâté à la gelée, ou pâté de carnaval, confectionné dans un moule plus étroit.

La pâte Brisée: faite tout au beurre, ou au beurre avec une «raclée» de saindoux, ou encore moitié beurre ou moitié saindoux. Plusieurs recettes prévoient le couvercle du pâté en pâte feuilletée.

La marinade: crue classique, généralement au vin rouge est quelquefois additionnée de plus ou moins de vinaigre.

La viande: toujours moitié veau, moitié porc, coupée en lamelles est mise à mariner pendant 4 à 6 jours.

La farce: fait toute l'originalité du pâté, «son âme». Elle se compose de beaucoup d'oignons et d'échalotes hachés finement et longuement étuvés dans un peu de graisse, de lard fondu ou de beurre; la plupart des recettes n'utilise pas ou peu de poireau, mais du persil. Le pâté servi chaud contient autant d'oignons que de poireaux plus de la «verdure» (persil, épinards).

Toutes les recettes contiennent deux ou trois œufs et des petits pains ou des biscottes trempés dans du lait. Il y a de la cervelle de veau pochée dans tous les pâtés, sauf un, mais du foie dans le tiers seulement.

Le fond du pâté est souvent garni d'une couche de fines lamelles de lard.

Il est intéressant de constater que les recettes varient légèrement d'une branche familiale à une autre; on constate de véritables filiations.

Les pâtés «des princes-évêques» se caractérisent par cette farce à base de cervelle, pain trempé, œufs, oignons, éventuellement poireau et foie qui les rendent onctueux sans apport important de gras.



Le pâté «de M^{me} Vallet»; on remarque qu'il y a peu d'espace pour la gelée. (Photo L. Theurillat)

Le grain de sel de la cuisinière

Les maîtresses de maison qui préparent régulièrement leur pâté adaptent la recette ancienne en fonction de leurs goûts, des produits à disposition et des nouvelles habitudes alimentaires. Elles n'utilisent plus de graisse de rognons et pas du tout ou moins de saindoux. Elles mettent moins de vinaigre dans la marinade mais du cognac dans la farce. Elles augmentent parfois la quantité de poireau, n'ajoutent plus de foie ou encore le remplace par très peu de veau haché. Cependant, toutes respectent la tradition en évitant d'utiliser des cornichons, du jambon, de la chair à saucisse ou des assaisonnements tels que du genièvre, du romarin, du jus de citron; par contre le cognac et les truffes sont admis.

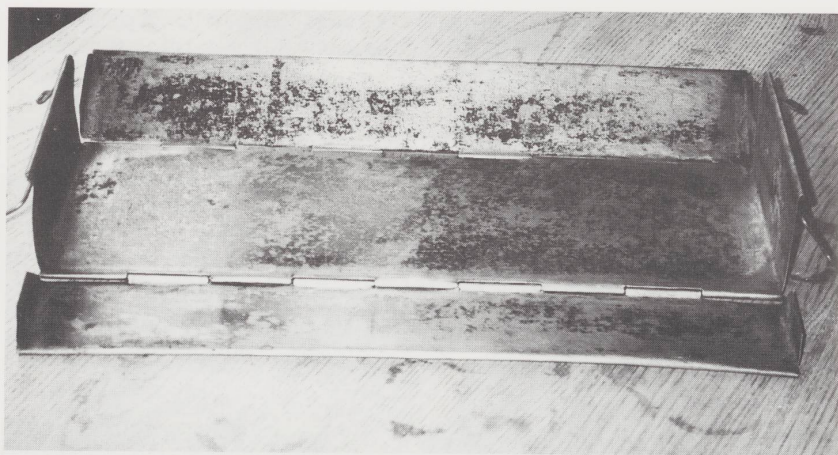
Moules et cuisson

Au siècle passé les pâtés étaient souvent montés sans moule. Les pâtés «des princes-évêques» étaient préparés dans de grands moules démontables. Plusieurs cuisinières utilisent encore ceux qu'elles ont hérités de leurs aïeules. Ces moules, en tôle épaisse noircie, fabriqués autrefois par les frères Jollat, serruriers à Porrentruy, mesurent environ 40 cm sur 28 et 6 de haut. La quincaillerie Blétry vend toujours des moules fabriqués par des artisans locaux sur le modèle ancien. La tôle a été récemment remplacée par de l'inox.

Les pâtés de carnaval, à la gelée, étaient plus étroits et plus hauts: 40 cm sur 13 et 8 à 10 cm de haut. Actuellement on ne trouve plus ce genre de moule à charnières.

Les pâtés garnis de deux ou trois cheminées étaient dorés à l'œuf et cuits au moins deux heures au four. Autrefois ceux-ci n'étaient pas toujours fiables. C'est pourquoi certaines ménagères faisaient cuire leur pâté par le boulanger. Une Bruntrutaine se souvient d'avoir conduit celui de sa mère en «petit char» à la boulangerie Farine qui se trouvait à la Grand-Rue.

Ce déplacement n'était pas sans risques. On trouve la recommandation suivante dans une des recettes: «Si on le porte chez le boulanger pour la cuisson, l'attacher avec deux bouts de ficelle pour éviter que le moule ne se démonte, ce qui serait une catastrophe.»



Moule à pâté de Carnaval ancien, fabriqué par les frères Jollat. (Photo S. Cuttat)



Pâté de Porrentruy à la gelée. Le couvercle est en pâte feuilletée. (Photo S. Cuttat)

AUTRES PÂTÉS ORIGINAUX PRÉPARÉS À PORRENTROY

Au cours de notre enquête nous avons recueilli de nombreuses recettes classiques, que l'on trouve dans les livres de cuisine, mais aussi quelques autres originales et réputées à Porrentruy.

Le pâté des Sœurs de l'hôpital

Sœur Henriette, cuisinière à l'hôpital jusqu'en 1968, préparait à certaines occasions, un délicieux pâté dont elle gardait la recette secrète. Ce pâté figurait presque chaque année au menu du souper de la direction de l'hôpital sous le nom de «pâté ajoulot». C'est seulement au départ de la sœur-cuisinière qu'il devient, sur les menus, «pâté de ménage des princes-évêques». Il s'agit d'un somptueux pâté de gibier, très élaboré, dont on retrouve la recette dans des livres du siècle passé. Il est plus riche et beaucoup plus compliqué à faire que le pâté de Porrentruy.

Le pâté de la boulangerie Kauffmann

Durant deux générations ces boulangers ont confectionné un pâté très apprécié de leurs clients. Ce pâté à la gelée ne contient que de la viande de veau et de porc, de première catégorie, coupée en lamelles et marinée dans du vin blanc additionné d'une cuillère de cognac, une de vinaigre et des assaisonnements habi-

tuels. Le pâté est monté sans moule avec de la pâte brisée. La viande est mélangée à un hachis d'oignon et persil.

Une autre Bruntrutaine procède de la même façon mais utilise seulement du vin rouge pour la marinade. Elle remplace le hachis d'oignon et persil par de la truffe.

Le pâté de M^{lle} Michel du Faucon

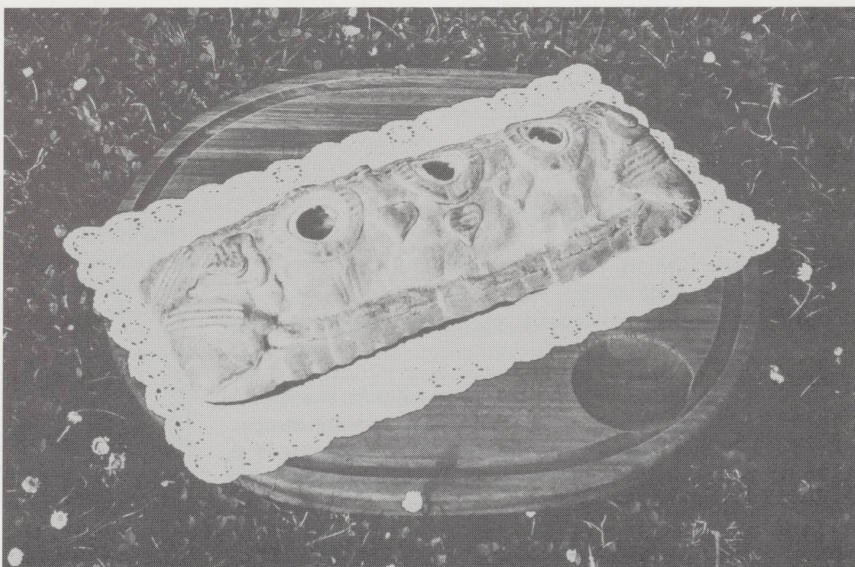
Ce pâté était fait de veau, de porc et lard en lamelles. La farce se composait de viande hachée et chair à saucisse, mais

aussi d'oignons, poireau et persil étuvés, de pain trempé dans du cognac et de foie de volaille.

On trouve dans cette farce les ingrédients du pâté classique plus une partie de ceux du pâté de Porrentruy. C'est l'exemple d'un met élaboré par une cuisinière imaginative.

CONCLUSION

Grâce à la collaboration de nombreuses Bruntrutaines, depositaires de recettes de famille, nous avons pu relever les caractéristiques de ces pâtés.



Pâté de la famille Kaufmann préparé sans moule. (Photo Ph. Kauffmann)

téristiques de deux pâtés, tout à fait originaux, préparés à Porrentruy déjà au siècle passé.

Nous avons pu établir avec précision la recette de base, d'une part d'un pâté contenant peu de gelée car, à l'origine c'était un pâté chaud, et d'autre part celle d'un pâté à la gelée. Ces recettes jumelles étaient spécifiques à quelques familles. Leur origine reste inconnue. On peut rêver

qu'elles se sont échappées des cuisines du château!

On ne sait pas quand a été donné pour la première fois le nom «princes-évêques» au grand pâté servi chaud ou tiède et on ne connaît pas l'auteur de cette appellation. Par la suite, les pâtés à la gelée sont aussi devenus des pâtés «des princes-évêques» alors que les pâtés chauds devenaient presque tous des pâtés froids.

Nous avons recherché le vrai pâté des princes-évêques... nous avons trouvé le vrai pâté des dames de Porrentruy qui n'en reste pas moins un plat remarquable, digne de la table d'un prince.

Marie-Paule Gigon
Porrentruy

RECETTES

Pâté de Porrentruy ou «Pâté des princes-évêques»

Recette de M^{me} Gilberte Vallet

Dimensions du moule en cm: 40 x 25 x 6. Poids du pâté cuit et garni de gelée: 5,5 kg, dont on peut servir 25 à 35 tranches.

Pâte:

1 kg de farine-fleur
250 g de saindoux
(éventuellement margarine)
250 g beurre cuisine
3-4 dl eau tiède
1 c. s. de sel.

Préparer une pâte brisée en la travaillant très rapidement. Abaisser immédiatement à la dimension du pâté, plier en trois. Mettre au frais (envelopper ou couvrir). La pâte se prépare la veille de la confection du pâté.

Marinade:

1 l vin Bourgogne ou Mâcon
1 poireau
1 carotte
2-3 oignons
2 gousses ail
2-3 branches de persil
1 feuille laurier
20 grains poivre
3-4 clous girofle
Pas de sel

Couper les légumes.
Mélanger le tout.

Viandes:

750 g de veau (noix ou filet d'épaule)
750 g de porc (longe)
200 g lamelles de lard

Couper la viande en longs bâtonnets.
Réserver 8 à 10 bâtonnets de viande de veau et mettre mariner dans du cognac.
Faire mariner 3 à 4 jours avant la confection du pâté, au frais, à couvert. Remuer chaque jour.

Farce:

1-2 c. à s. d'huile
 100 g lard en petits dés
 750 grammes d'oignons
 hachés grossièrement
 1 poireau émincé finement
 sel, poivre-
 1 cervelle de veau
 ou 2 de porc
 7 dl eau
 1 dl vin blanc
 1 oignon piqué
 sel, poivre
 250 g foie de veau
 4 à 5 biscottes, lait chaud
 2 œufs battus
 2 c. à s. cognac.

Faire fondre le lard, étuver
 les oignons et le poireau à
 feu doux à couvert durant
 20 minutes.

Pocher la cervelle
 10 minutes, égoutter
 et écraser à la fourchette.

Hacher finement.
 Faire ramollir le pain.
 Mélanger tous les ingrédients
 refroidis. Ajouter le cognac
 et celui de la marinade. Goû-
 ter, rectifier l'assaisonne-
 ment.

Montage du pâté: sortir la pâte du frigo 2 à 3 heures d'avan-
 ce. Tapisser le moule d'un papier à pâtisserie huilé.

Egoutter, éponger les viandes, sauf le veau imbibé de cognac.
 Réserver le quart de la pâte pour le couvercle. Abaisser le reste
 de façon à ce que la pâte dépasse de 5 à 6 cm des bords du
 moule. En étendant la pâte, veiller à ce que le milieu (fond du
 pâté) reste un peu plus épais. Garnir le moule de pâte, en pre-
 nant bien soin des coins et sans trop «tirer» sur les bords.

Disposer au fond la moitié du lard et une couche de bâtonnets
 de viande, saler et poivrer légèrement. Placer dans l'autre sens
 4 à 5 bâtonnets de veau au cognac. Recouvrir d'une couche de
 farce (1/2 portion). Remettre une couche de lard et bâtonnets
 de viande, sel, poivre et le reste du veau en travers. Terminer
 par la farce.

Replier les 4 bords de pâte sur la farce (au moins 5 cm), les
 badigeonner au blanc d'œuf. Poser le couvercle, presser pour
 souder.

Ouvrir 2 cheminées, les garnir de papier d'aluminium enroulé, faire
 quelques garnitures avec les restes de pâte. Dorer au jaune
 d'œuf. Pousser au four.

Cuisson: 2 heures environ. Four chauffé préalablement à forte
 chaleur (300° C), 5 minutes.

Glisser le pâté sur la grille (1re ou 2e coulisse du bas). Cuire
 à bonne chaleur (250 ou 220° C).

Recouvrir de papier ou d'aluminium dès que la pâte prend couleur, le
 retirer 20 minutes avant la fin de la cuisson.

Sortir du four, laisser refroidir dans le moule.

Faire une **gelée** de ménage ou préparer 1 litre de gelée avec 8
 dl d'eau, 2 dl de vin blanc et la gelée en poudre.

Lorsque le pâté est tiède, y couler peu à peu la gelée refroidie,
 mais non prise. Laisser reposer dans un endroit frais jusqu'au
 lendemain (pas au frigo). Démouler. Si votre pâté est complè-
 tement refroidi, couler la gelée à peine tiédie.

Le pâté peut se préparer 2 à 3 jours avant sa dégustation; il
 n'en est que meilleur.

Couper de belles grandes tranches dans le sens de la largeur,
 à partir du milieu et partagez-les en deux.

Autrefois, ce pâté était souvent servi chaud ou tiède, donc sans
 gelée.

Pâté de Carnaval

Selon une recette de famille de Porrentruy.

Dimension du moule en cm: 40 x 14 x 7 environ. Poids du
 pâté: environ 3,5 à 4 kilos.

Pâte brisée:

600 g farine
 250 g beurre cuisine
 50 g saindoux
 2 c. à c. sel
 2-2,5 dl eau tiède

Préparer la veille.
 Conserver enveloppée
 au frais.

Pâte feuilletée:

250 g pour le couvercle

Marinade:

1 bouteille vin rouge ou blanc
1 dl vinaigre
2-3 échalotes
1 carotte
1 feuille de laurier
2-clous de girofle
Grains poivre

Couper grossièrement les légumes

Viandes:

600 veau
600 porc

Couper en longs bâtonnets.
Mettre mariner 3 à 4 jours en remuant chaque jour.

Farce:

100 g lard coupé finement
500-700 g oignons hachés
5-6 échalotes hachées
1 cervelle pochée
1 petit pain sans croûte
1 dl de lait bouillant
1 gros bouquet de persil haché.
2 œufs battus.
Sel, poivre

Faire fondre le lard.
Etuver doucement à couvert.

Ecraser.
Ramollir le pain, bien essorer, écraser.
Mélanger tous les ingrédients refroidis.

Vérifier l'assaisonnement.

Pour obtenir une farce plus consistante, il faut ajouter 200 g foie haché.

A volonté, ajouter des épluchures de truffes et 2-3 c. à s. cognac.

Montage du pâté: sortir la pâte brisée du frigo 2 à 3 heures d'avance.

Garnir un moule démontable de papier à pâtisserie beurré. Egoutter, éponger la viande.

Abaisser la pâte de façon à ce qu'elle dépasse de 2 cm du moule.

Garnir d'une couche de farce en laissant un espace de chaque côté (pour la gelée).

Recouvrir d'une couche de viande. Saler légèrement. Remettre une couche de farce et ainsi de suite sans tasser. Terminer par de la farce. Abaisser le couvercle en pâte feuilletée.

Rabattre les bords en pâte brisée sur la farce, les badigeonner au blanc d'œuf. Coller le couvercle.

Faire deux cheminées. Décorer avec les restes de pâte. Dorer au jaune d'œuf.

Cuire 2 heures à 2 1/2 heures à four chauffé préalablement (220 à 250° C). Terminer comme le pâté «des princes-évêques».

Il faut un peu plus de gelée.

Remarque: l'utilisation de cervelles est momentanément déconseillée à cause des incertitudes liées à la maladie de la vache folle.

Livres anciens consultés

Economie générale de la campagne ou la nouvelle maison rustique, 2^e édition, Amsterdam, 1701.

La nouvelle maison rustique, tome premier, 6^e édition, Paris, 1749.

La cuisinière de la ville et de la campagne, Paris, 1860.

Idem, 82^e édition, 1904.

Le trésor des villes et des campagnes ou la cuisinière, Porrentruy, Imprimerie Michel, 1862.

La cuisinière cordon-bleu de la famille, Paris, vers 1860.

La cuisine pratique, Albert Maillard, 3^e édition, Lausanne, 1885.

Le nouveau livre de cuisine, E. Raymond, 3^e édition, Paris, 1887.

Le cours de cuisine chez soi, A. Jotterand, 2^e édition, Lausanne, 1907.

Actes de la Société jurassienne d'Emulation, 1866.

Quiquerez: *Château de Porrentruy à la fin du XVIII^e siècle*.