

Pâté de Pâques



Recette notée



Selon nos informations, cette recette est compatible avec le régime suivant : végétarien

Ingrédients

- 1 bloc de pâte feuilletée de 500 g
- 600 g de farce (viandes hachées de porc et veau mélangés)
- 4 oeufs
- 2 échalotes
- 100 g de pain rassis
- 10 cl de lait
- Poivre
- Sel
- Herbes et épices au choix

Préparation

Temps Total : 1h30

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

- 1 Faire cuire 3 oeufs 10 minutes dans l'eau bouillante. Les écaler et réserver.
- 2 Préparer la farce : faire tremper la mie de pain dure dans le lait, égoutter et presser pour faire sortir le maximum de lait. Mixer.
- 3 émincer finement 2 échalotes.
- 4 Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- 5 Mettre la farce dans une terrine, y ajouter la mie de pain et les échalotes. Malaxer à la main pour affiner un peu la farce. Assaisonner selon les goûts.
- 6 Etaler la pâte feuilletée au rouleau et découper 2 rectangles. Poser sur un rectangle la farce crue en laissant 1 cm de bords de chaque côté. Poser les 3 oeufs sur la farce dans le sens de la longueur.
- 7 Les enfoncer pour qu'ils soient recouverts de farce. Poser le 2e rectangle de pâte, souder les bords sur tout le tour et badigeonner le tout avec du jaune d'oeuf cru.
- 8 Enfournier 1 h à 180°C. Déguster tiède avec

une salade verte.

Note de l'auteur

*“ Spécialité du
Berry très
appréciée en
Poitou-Charentes
également. ”*



J'ajoute mon
grain de sel