

Pâté de Pâques



Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

- 1 disque de pâte feuilletée
- 4 œufs (calibre moyen)

Pour la farce :

- 2 biscottes ou 20 g de pain rassis
- 6 brins de persil
- 100 g d'oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 œuf
- 280 g de porc (échine)
- 100 g de veau (escalope)
- 100 g de lard fumé
- 2 c à soupe (2 cl) de vin blanc
- 2 g de sel (1 petite cuillère à café rase)
- 1 c à soupe de sauce Worcestershire (facultatif)
- Poivre

Dorure : 1 jaune d'œuf

Placez la viande une quinzaine de minutes au congélateur pour la raffermir. *Elle sera plus facile à mixer.*

(Œufs durs) : Plongez les 4 œufs dans l'eau bouillante pendant 10 minutes ou dans un cuiseur à œuf. Plongez-les ensuite dans l'eau froide et écaillez-les.

Préchauffez le four à 180° C.

Mixez les biscottes **5 secondes/vitesse 8**. Réservez. Mixez le persil, l'oignon, l'ail **7 secondes/vitesse 7** en vous arrêtant à mi-temps pour racler les bords du bol. Réservez.

Coupez les viandes en morceaux moyens. Mixez ensemble **10 secondes/vitesse 6** les morceaux de viande, le hachis d'oignon/persil, la chapelure de biscotte, l'œuf, le vin blanc, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre. Mixez un peu plus si besoin.

Partagez la farce en 2 parts égales. Placez la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. *En cas de fuite, vous ne salirez pas votre four.* Étalez une part de farce au centre de la pâte. Disposez les œufs durs coupés en deux dans la longueur. Recouvrez avec le reste de farce. Découpez la pâte en bandes de chaque côté d'un cm environ. Retrouvez ici la manière de procéder. Rabattez chaque bande sur la farce de manière à la recouvrir entièrement. Badigeonnez de jaune d'œuf battu.

Glissez au four pour 30 minutes à 180° C puis 35 minutes à 160° C. *Le temps et la température de cuisson dépendent du four de chacun.* Dans tous les cas, il faut privilégier une cuisson longue pour bien cuire la farce.