

Pâté de Pâques berrichon

Préparation : 40 minutes, cuisson : 1 heure.

Pour la pâte : 200 g de farine, 50 g de beurre, 50 g de saindoux, 1 œuf, 1 pincée de sel.

Pour la garniture : 150 g de lard de poitrine frais, 100 g de porc maigre, 150 g de veau (épaule), 1 oignon, 2 c à soupe de cognac, persil, quatre-épices, 3 œufs, sel et poivre.

Préparer la pâte : disposer la farine en fontaine; mettre au milieu le beurre coupé en petits morceaux, ainsi que le saindoux, l'œuf et la pincée de sel; travailler rapidement cette pâte du bout des doigts; dès qu'elle est lisse, la rouler en boule.

Couper toutes les viandes en petits dés; faire durcir 2 des œufs; pendant ce temps, éplucher l'oignon; laver et éponger le persil;

passer au hachoir à grille fine : le lard, le porc maigre, le veau, l'oignon et le persil; casser le troisième œuf en séparant le blanc du jaune; mettre ce dernier de côté; ajouter le blanc au hachis; assaisonner ce hachis de sel, de poivre et de quatre-épices; ajouter le cognac; bien travailler tous ces éléments pour obtenir une farce fine et homogène; passer les œufs durs à l'eau froide; les écaler; faire chauffer le four à chaleur moyenne.

Aplatir les 2/3 de la pâte au rouleau à pâtisserie, sur un rectangle de 3 millimètres d'épaisseur; poser la moitié de la farce au milieu de ce rectangle en laissant tout autour une large bande de pâte; poser les 2 œufs durs, l'un à la suite de l'autre sur cette farce; les recouvrir avec le reste de la farce; aplatir le reste de pâte; le poser sur la farce en forme de couvercle; pincer les bords de la pâte pour bien les souder; badigeonner le pâté avec le jaune d'œuf mis de côté; mettre au four; servir chaud et bien doré.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur