

# Pâté de Pâques Berrichon



Fabrication maison !  
Macération préparation une nuit au frigo

## Ingrédients

1 pâte brisée à dérouler  
250 g farce de porc  
200 g farce de veau (ou 150 g V. hachée)  
3 oeufs + un jaune d'œuf pour la dorure  
Persil haché, thym, romarin, muscade, 1 ail  
10 grains de poivre vert entiers  
Et/ou coriandre du moulin  
4 càs huile d'olive ou graisse de canard  
Sel (ou sel au piment d'Espelette)  
2 bouchons de cognac  
Un moule à cake (20cm long, 10cm large)

Temps 1H10 (Préparation 30mn, Cuisson 40mn) – Pour 4 personnes - Très facile - Bon marché.

**Suggestion** : Se mange chaud ou en entrée froide (avec des cornichons).

- Faire un gros pâté dans un moule à cake, pour une entrée (cuisson 1H) ou bien,
- Fin et long pour l'apéritif (cuisson 30mn) servi coupé en lamelles de 1/2 à 1 cm.
- Si votre boucher n'a pas de farce de veau (pour ses paupiettes !) remplacer par 150g de steak haché si vous n'avez pas de hachoir (rajoutez un peu de graisse de canard ou d'oie)
- Ou alors, préparez votre farce de veau « maison » au hachoir avec herbes et épices...

## Préparation

- 1 – Eplucher ail – Ciseler thym, romarin, persil - Râper la noix muscade.
- 2 - Mélanger les viandes, 1 œuf entier, herbes, épices, huile d'olive, cognac.
- 3 - Laisser reposer une nuit au frigo (très important, diffusion des arômes)
- 4 - Faire cuire les 2 oeufs 7 mn pour qu'ils soient durs. Réserver.
- 5 – Le lendemain, disposer la pâte feuilletée avec son papier cuisson dans le moule à cake.
- 6 - Faire un boudin de farce au milieu de la pâte avec une moitié de farce.
- 7 – Disposer les œufs au centre de la préparation.
- 8 – Recouvrir les œufs avec l'autre moitié de la farce.
- 9 - Refermer la pâte brisée, pour que ce soit bien hermétique.
- 10 – Badigeonner le dessus de la pâte avec le jaune d'oeuf.
- 11 – Grigner le dessus de la pâte avec un couteau fin. (Faire des croisillons)
- 12 - Percer 2 trous sur le dessus. (Cela permet à la pâte de ne pas se décoller de la viande)
- 13 - Cuisson 45mn (ou 20mn version apéro) à 210°C (TH7)
- 14 – Eteindre le four et laisser à chaleur tombante pendant 15 mn.
- 15 – Démouler et disposer sur un plat de service, ou découper pour la version apéro.

\* \* \* 25 juillet 2019 \* \* \*

## Les étapes en quatre photos



Après avoir déroulé la pâte dans le moule  
Moitié de la préparation au milieu de la pâte



Les 2 ou 3 œufs entiers suivant la place !  
Puis recouvrir avec le reste de la farce.



Fermeture pâte et jaune d'œuf par-dessus.  
Déposer dans le moule pour mise en forme



40mn à 200 Th 6-7 puis 15mn à chaleur tombante  
Version « entrée » chaude ou froide

20/08/2018 New – Rev. 1 : 01/04/2019 – Rev. 2 : 20/04/2019 - Rev.3 : 22/06/2019 – Rev.4 : 25 /07/2019

Rev. 1 - Vient d'un reportage filmé en Berry, sur la 3, dans « Les carnets de Julie»

Rev. 2 – Après vision de 3 vidéos sur Youtube. Supprimé le vin blanc, augmenté le cognac.

Rev. 3 - Correction temps de cuisson et nombre d'œufs durs !

Rev. 4 - Changé doses des viandes – Préférence pour pâte brisée. Les images ne sont plus contractuelles !

**Comité des**  
**CSA**  
**Saveurs Alimentaires**