

### Pâté Pantin pour une bonne entrée

#### • Ingrédients :

- 
- 
- - 300 g de viande de porc dans la pointe
- - 300 g de Noix de Veau
- - 200 g de chair à tomates
- - 2 belles échalotes
- - persil, thym, laurier
- - vin blanc, cognac
- - 1 oeuf
- - sel, poivre
- - 2 pâtes brisées (faites ou achetées)

#### **LA VEILLE**

Couper les deux viandes (Porc et Veau) en petites tranches, puis retailler celles-ci en petits morceaux de 2 centimètres de côté. Mettre dans une terrine et mélanger. Saler, poivrer, peler et hacher finement les échalotes. Ajouter trois cuillerées à soupe de persil haché. Verser sur cette préparation un verre de vin blanc, du bon, et environ 15 cl de Cognac. Bien mélanger le tout, et, sur le dessus de la terrine, ajouter une feuille de laurier et une branche de thym. Couvrir et laisser reposer au frais pendant une nuit (minimum 12 heures).

#### **LE LENDEMAIN**

Reprendre les viandes, retirer le thym et le laurier. Ajouter la chair à tomates, pétrir à fond . Mettre de côté. Mélanger les deux pâtes ensemble pour faire une boule. Mettre un tiers de côté.

Avec le reste, étaler en donnant à l'abaisse une forme ovale. Mettre cette pâte sur du papier sulfurisé, beurrer avec un pinceau et poser le tout sur la tôle du four. Disposer la farce de viande au milieu en ayant soin de faire un tas régulier.

Mouiller les bords de la pâte avec un pinceau et relever les côtés sur une partie de la viande. Etaler le reste de la pâte en forme de rectangle pour confectionner le couvercle du pâté. Mouiller les bords de ce rectangle et puis le poser sur le dessus du pâté en ayant soin de bien le mettre. Dorer la surface à l'œuf entier, battu en omelette.

Rayer le couvercle en losanges avec la pointe d'un petit couteau, sans trop appuyer et faire un trou au milieu pour faire une cheminée. Avec un bristol fait maison, bien enfoncer cette cheminée jusqu'à la viande.

Faire cuire au four préchauffé 190° et ce, pendant 1 heure et 15 minutes.

*Ce pâté peut se servir tiède en entrée, à l'assiette avec un joli décor de votre création.*