

Le pâté



de Pâques



Ingrédients

Pour le pâté :

- . 800g d'échine de porc
- . 2 tr épais. de jambon fumé
- . 8 œufs
- . 80g de pistaches non salées
- . 4 brins de persil
- . 1 c.à café de 4 épices
- . 1 verre de Cognac moyen
- . 2 échalotes
- . 1 pq de gelée au madère
- . 1 belle noix de beurre
- . Poivre du moulin, sel marin

Pour la pâte :

- . 400g de farine
- . 200g de beurre
- . 1 œuf
- . 10cl de lait
- . sel marin



Préparation : 20/25 mn

Cuisson : 1h25 environ à 200°

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients dans le robot, former une boule et laisser reposer. Faire cuire 6 oeufs durs, les laisser refroidir puis les écaler. Hacher le persil avec l'échalote puis ajouter les pistaches (non salées), les passer au hachoir (mais pas trop finement). Hacher l'échine de porc, pas trop fin, et couper le jambon en petits dés. Dans un grand saladier, mettre la viande, les dés de jambon, l'échalote, le persil, les pistaches, le verre de Cognac moyen, les 2 oeufs (restés crus) et la cuillère à café de 4 épices. Quelques tours de moulins pour le poivre et le sel marin, bien mélanger le tout. Etaler la boule de pâte, la placer (en partie) dans le moule à cake légèrement beurré.

Garnir le moule avec la moitié de la farce, poser dessus les 6 oeufs durs, dans un sillon que vous aurez imaginé, au milieu de la farce (les oeufs doivent tenir, en les biaisant un peu). Recouvrir avec la farce restante, en tassant un peu. Refermer le pâté avec le reste de la pâte que vous aurez badigeonné avec le jaune d'œuf (pour souder les bords). Former des bandelettes avec un morceau de pâte que vous aurez prélevé sur le 2^{ème} morceau de pâte (ce qui formera un décor). Enfournier le pâté dans un four chaud à 200° pendant 1h25, le laisser refroidir normalement.

Pendant ce temps, préparer la gelée au madère. Quand elle sera tiède, la déposer sur la préparation (farce et pâte) à l'aide d'un pinceau, ce qui fera briller le dessus du pâté. Mettre la préparation au réfrigérateur (en l'ayant couverte d'un film alimentaire) jusqu'au moment de la dégustation.

Astuce pour la découpe : prendre un couteau électrique pour éviter d'écraser les oeufs.

11/04/2022

Prochain
Rendez-vous



Surprise assurée pour son goût et ses oeufs cachés...
et n'est-ce pas la période propice pour
les cacher ces oeufs !!!

