

PÂTÉ DE PÂQUES



Exemple de menu :

Salade de batavia aux tomates cerises et pointes d'asperges

Pâté de Pâques

Fromage blanc au coulis de fraises

Temps de préparation/cuisson : 1h15

Difficultés :  

Coût : € €

Ustensiles à prévoir :

1 saladier, 1 couteau, 1 casserole, 1 rouleau à pâtisserie, 1 plaque de four

Ingrédients pour 4 personnes

- ✧ 300g de farce de veau
- ✧ 150g de viande hachée de veau
- ✧ Echalotes
- ✧ 1 gros bouquet de Persil
- ✧ 120g de farine
- ✧ 2 tranches de pain de mie
- ✧ 3 œufs
- ✧ 1 jaune d'œuf
- ✧ 200 g d'épinards frais
- ✧ 30g de beurre
- ✧ Eau, Sel, poivre
- ✧ 2cuillères à soupe de lait

Préparation

Plonger les 3 œufs dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.

Faire préchauffer le four thermostat 220°C.

Faire une pâte brisée avec le beurre, la farine et l'eau. Laisser reposer 20 minutes.

Faire tremper le pain de mie dans le lait. Nettoyer les épinards et les couper grossièrement. Les cuire à l'étouffée 10 mn.

Mélanger la viande hachée de veau avec la farce, les échalotes et le persil émincés, ajouter le pain de mie bien émietté et les épinards.

Ecaler les œufs durs et les couper en deux dans le sens de la longueur puis les positionner sur le mélange viande et farce.

Etaler la pâte y déposer la farce puis refermer la pâte.

A l'aide d'un pinceau enduire le pâté avec le jaune d'œuf.

Mettre au four pendant 1 heure.

Servir chaud avec une salade verte.

NB: pour éviter que la pâte ne se détrempe pendant la cuisson il est possible de faire une petite cheminée à l'aide d'un petit morceau d'aluminium enroulé sur lui-même. Pour cela, percer un trou sur le dessus de votre pâte et y placer la cheminée d'aluminium. Ainsi les vapeurs de cuisson de la farce pourront se dégager.