

LES RECETTES DU VEFF  
Bon Appétit

Le « pâté en croûte »  
ou pâté lorrain

Ingrédients pour 8 personnes :

- 500 g de pâte feuilletée
- 250 g de porc (sauté ou épaule, rouelle ...), 250g de veau
- 4 échalotes
- 2 feuilles de laurier
- 20g de persil
- un peu d'herbes de Provence
- 1 ou 2 clous de girofle piqué dans les échalotes
- 1 pincée de quatre épices
- 10g de sel (2 cuillères à café rases)
- 2 ou 3 tours de moulin à poivre
- 50 cl environ de vin blanc sec (riesling par exemple), une grosse goutte de vin rouge.
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

Préparation :

-La veille :

Couper le porc et le veau en petits dés.

Le mettre dans un saladier.

Ajouter l'huile, les échalotes, le laurier, les herbes, les épices, saler, poivrer, et recouvrir entièrement avec le vin blanc et un peu de vin rouge.

Couvrir et mettre au frais.

-Le jour même :

Étendre les 2/3 de la pâte en un rectangle de 35 cm x 25 cm en prenant la précaution de garder au milieu un rectangle de 12 cm x 25 cm de large un peu plus épais (environ 5 à 6 mm) qui correspondra au fond du pâté et accueillera la viande.

Affiner les bords.

Mettre la viande sur la pâte après l'avoir bien égouttée et en ayant pris soin de retirer les échalotes, le laurier, et les clous de girofle.

Ramener les bords de la pâte sur la viande.

Former le couvercle avec le 1/3 de pâte restante (il devra recouvrir entièrement le dessus du pâté) et le coller au jaune d'oeuf.

Dorer au pinceau avec le reste du jaune d'oeuf + eau qui à servi pour coller le couvercle

Avec la pointe d'un couteau ou une forme, faire un trou dans le couvercle à chaque extrémité et y enfoncer un petit cylindre de papier alu afin que la cheminée ne se referme pas pendant la cuisson.

Pour parfaire la présentation, tracer avec une fourchette quelques lignes décoratives sur le couvercle en ayant bien soin de ne pas couper la pâte.

Cuire 40 mn dans le four préchauffé à thermostat 7/8 (210°).