

Pâté de Pâques



Ingrédients de base pour 6 personnes :

- 500g de viande de veau hachée
- 300g de chair à saucisse (finement hachée si possible)
- 5 cl de cognac (ou armagnac)
- 1/2 botte de cerfeuil
- 1/2 botte de persil
- 1/2 botte de ciboulette
- 2 rouleaux de pâte feuilletée (ou 1 plaque que vous pouvez acheter chez le boulanger)
- 6 œufs durs + 2 œufs frais entiers (pour la farce) + 1 jaune d'œuf (pour la dorure)
- 2 càs de crème fraîche
- 1 càs de lait
- 2 pincées de muscade
- 2 pincées de thym
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

Rappel : Pour la recette nous avons besoin d'œufs durs. Si vous n'avez pas d'œufs durs, en mettre à cuire dans de l'eau frémissante pour 12 minutes le temps de préparer le reste de la farce.

Petite technique sympa : Une fois les œufs durs cuits, les faire tremper dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Une fois un peu refroidis, casser légèrement la coquille et replonger les œufs dans l'eau, ainsi l'eau va s'introduire entre l'œuf et la coquille ce qui rendra l'écalage bien plus facile.

Dans un saladier (ou dans le bol d'un robot mixeur pour les flemmards bien équipés) mettre les viandes hachées à mariner avec l'alcool quelques minutes.

Ajouter la crème, la muscade, le thym, 2 œufs entiers, les fines herbes effeuillées, saler et poivrer. Mixer jusqu'à l'obtention d'une farce homogène ou simplement mélanger (à la main on obtient un mélange moins fin mais plus traditionnel digne d'un paysan berrichon !)

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Placer l'une des pâtes feuilletées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et la piquer avec une fourchette.

Écaler les œufs durs. Répartissez la moitié de la farce en long sur la pâte, posez les œufs durs par-dessus, les enrober du reste de farce et recouvrir de l'autre pâte.

Découper le surplus de pâte (que l'on peut utiliser pour faire des décors), mouiller d'un peu d'eau les bords pour les faire adhérer. Mélanger le jaune d'œuf avec une càs d'eau et badigeonner le dessus du feuilleté avec cette dorure. Faire une petite cheminée au centre du pâté avec la pointe d'un couteau, rouler une petite bande de papier sulfurisé ou de papier alu et la placer dans la cheminée pour éviter qu'elle se referme.

Facultatif pour les créatifs : Dessiner de petits décors à la pointe d'un couteau sur le dessus du pâté.

Enfourner pour 35 à 40 minutes : le dessus doit être bien doré. Si le pâté dore trop vite en cours de cuisson on pourra mettre un papier aluminium pour éviter que la pâte ne brûle.

Servir le pâté tiède ou froid, accompagné d'une salade verte.

Bon appétit !

Pour la petite histoire : Cette recette typiquement berrichonne célèbre l'arrivée du printemps et la fin du Carême. Traditionnellement, on conservait les œufs que les poules poussaient durant le Carême (durant lequel on ne mangeait ni œufs ni viandes) et comme les poules avaient recommencé à pondre depuis le retour des beaux jours, on conservait alors les œufs que l'on mangeait alors à Pâques, d'où l'utilisation importante d'œufs dans cette recette !