

Secret de Chef n° 4

LE PÂTÉ EN CROUTE MAISON



LE PÂTÉ EN CROUTE MAISON

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 1 pâté)

- 600 g de chair à pâté
- 600 g de viande à pâté (gorge)
- 120 g de lard gras
- 500 g de brunoise de légumes
- pâte feuilleté
- 5 cl de ratafia
- 1 œuf
- basilic
- sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Préchauffer votre four à 180 °C.

Préparer la farce : hacher la chair, la viande à pâté et lard gras. Mélanger avec le ratafia, le sel, le poivre, le basilic et la brunoise de légumes.

Etaler la pâte sur un papier sulfurisé. Déposer la farce sur la moitié dans la longueur. Replier la pâte comme un chausson. Bien souder les bords en l'humidifiant. Faire un petit trou sur le dessus et y glisser une petite cheminée en aluminium. Dorer avec le jaune d'œuf. Glisser le pâté sur une plaque du four. Faire cuire à 170 °C pendant $\frac{3}{4}$ d'heure. Servir chaud ou froid selon votre goût.