

PÂTÉ DE PÂQUES DU BERRY

Mai 2007 (Révisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de noix de veau
- ★ 250 g d'échine de porc
- ★ 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 5 œufs
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 échalote
- ★ 6 brins de persil
- ★ 1 cuillère à soupe de cognac
- ★ 1 pincée de noix de muscade en poudre
- ★ 1 pincée de 4 épices en poudre
- ★ 1 pincée de piment fort en poudre
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Hachoir à viande, Saladier, Bol, Pinceau

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 70 mn

Difficulté : Délicat

Coût (indicatif) : 9,45 € (soit 2,36 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition une casserole d'eau avec le vinaigre, y déposer 3 œufs avec une cuillère et laisser cuire 10 minutes à légers bouillons. Les égoutter, les rafraîchir, les écaler et couper chaque extrémité. Peler et hacher finement l'échalote. Ciseler finement le persil. Préparer la farce : hacher assez finement les viandes de porc et de veau et les verser dans un saladier. Ajouter un œuf entier, persil et échalote hachés, le cognac, la muscade, les 4 épices, le piment, saler, poivrer et bien homogénéiser. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) durant 10 minutes.

Étaler les pâtes et découper chacune d'elles en un rectangle de 20 x 24 cm. Sur un premier rectangle, étaler sur la longueur la moitié du hachis de viande en laissant 4 cm de libre sur tous les côtés. Disposer par-dessus les 3 œufs durs l'un derrière l'autre, recouvrir avec le reste de la farce, puis le deuxième rectangle de pâte. Souder les bords en pinçant fortement. Faire un trou au centre et enfoncer un petit rouleau de papier sulfurisé pour faire une cheminée et faciliter l'évacuation de la vapeur. Avec les chutes de pâte, confectionner des décors (feuilles, étoiles, ...) et les coller sur le pâté avec un peu d'eau. Faire quelques stries avec la pointe d'un couteau. Battre le jaune du dernier œuf dans un bol avec une cuillère à café d'eau et en badigeonner tout le pâté à l'aide d'un pinceau alimentaire. Mettre à four chaud, sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé huilé, pour 60 minutes de cuisson. Protéger d'un papier aluminium si la coloration se fait trop intense.

Servir chaud ou froid, découpé en rondelles épaisses et accompagné de feuilles de salade verte, de cornichons au vinaigre et de tomates cerise.

i Ce plat traditionnel, originaire de la région de Châteauroux, était servi le dimanche de Pâques dans les familles de paysans berrichons. Cette spécialité est encore meilleure avec une pâte feuilletée réalisée maison avec beurre et saindoux.

Boisson :

Un Reuilly blanc servi à 10°C, un Cheverny ou un Valencay rouge servi à 14°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.