

Pâté en croûte

Ingrédients	Pour 4 personnes : Moule à cake 600 ml	Pour 10 personnes : Moule à cake 1,5 l
Jambon blanc	30 g	100 g
Chair de veau	125 g	400 g
Chair à saucisse	150 g	350 g
Œuf	1 petit	1 gros
Noisette concassée	20 g	50 g
Sel et poivre	à volonté	à volonté
Vin blanc sec	15 ml	50 ml
Pâte feuilletée épaisse	170g	500 g
Pour dorer :		
Lait délayé dans	5ml	5 ml
Œuf	1 jaune	1 jaune
Préparation	15 min	25 min
Cuisson	35 à 40 min	50 min à 1 h
	Th 6/7 ou 200°C Ou 180°C ch tournante	Th 6/7 ou 200°C Ou 180°C ch tournante

Préparez-le à l'avance, conservez-le refroidi.

Pour réchauffer le pâté en croûte, posez-le sur une feuille de cuisson silicone et glissez-le 10 min environ dans le four préchauffé, Th 5 ou 150°C.

Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C.

Hachez le jambon blanc. Coupez la chair de veau en petits morceaux réguliers à l'aide d'un couteau (ne pas mixer pour garder le goût du veau).

Dans un saladier mélangez la chair de veau, la chair à saucisse, le jambon, l'œuf, les noisettes légèrement concassées, le sel, le poivre, le vin blanc.

Étalez la pâte feuilletée sur le moule en laissant déborder la pâte à chaque extrémité du moule. Versez la préparation dans le moule et rabattez la pâte qui déborde des extrémités sur la farce en collant avec un peu d'eau.

Réalisez sur le dessus de la pâte à l'aide du Couteau d'office, une incision circulaire de la taille de l'index et jusqu'à la farce. Placez-y un petit cône, réalisé en papier aluminium ou sulfurisé qui fera office de cheminée pour laisser la vapeur s'échapper pendant la cuisson.

Dorez le pâté au jaune d'œuf délayé dans un peu de lait et faites cuire dans le four préchauffé Th 6/7 ou 200°C, le temps indiqué.

Démoulez et servez tiède avec une salade de mesclun ou dégustez froid avec une salade verte bien assaisonnée.



La cheminée

Avant / Après

L'intérieur