

Pâté-croûte

Ingrédients pour 2 pâtés en croûte

Pour la pâte :

- 1 kg farine type 45
- 500 gr de beurre ramolli coupé en petits morceaux
- 1 verre d'eau tiède
- 2 œufs
- 15 gr de sel à dissoudre dans le verre d'eau

Préparer la pâte 48 heures à l'avance. La réserver au frigo enveloppé d'un film alimentaire.

Farce :

- 750 gr de viande de veau
- 450 gr de porc dans l'échine
- 450 gr de talon de jambon (pas trop gras)
- 2 œufs
- Noix de muscade
- 4 épices
- 8 cuillères à soupe de Cognac
- Sel - Poivre

Le veau mariné :

Préparer la marinade 2 h en avance.

Commencer par découper le veau en lamelles fines.

Ajouter 12 gr de sel, un peu de noix de muscade, 3 gr de poivre blanc.

Ajouter 8 cuillères à soupe de Cognac, bien mélanger et faire mariner 2 heures.

La farce :

Découper le talon de jambon et l'échine de porc en petits morceaux.

Hacher le tout avec une grille à gros trous (grille à viande hachée).

Ajouter 2 œufs entiers, un peu de 4 épices, 5 gr de sel et mélanger le tout pour obtenir une farce homogène.

L'assemblage du pâté en croûte :

Beurrer les moules généreusement (si possible des moules démontables).

Étaler la pâte et la tapisser pour recouvrir l'intérieur des moules d'une manière homogène sur 3mm d'épaisseur.

Soit vous tapissez les moules de pâte en 1 seule fois,

Soit vous le faites en 3 étapes :

- un premier grand côté, avec un petit côté et un débordement (qui dépasse le rebord

du moule) sur 2cm

- un deuxième côté, avec l'autre petit côté et un débordement (qui dépasse le bord du moule) sur 2cm

- le fond.

Commencer par garnir le fond avec la farce, sur une épaisseur d'1cm environ, puis le veau sur 2 cm, puis à nouveau la farce sur 1 cm, le veau sur 2 cm et terminer par la farce sur 1 dernier cm.

Placer le couvercle de pâte, rabattre les bords par-dessus et bien pincer le tout pour souder les bords.

Faire un trou au milieu du couvercle et insérer une cheminée en papier d'aluminium.

Mélanger un jaune d'œuf avec 1 petite cuillère d'eau et badigeonner le couvercle et les bords.

Pour la cuisson :

Enfourner à four chaud à 180/200 °, pendant 1h environ.

A la fin de la cuisson et le pâté en croûte refroidi, il ne vous reste plus qu'à faire couler la gelée, et à remettre vos pâtés en croûte au frigo jusqu'au lendemain.

A déguster avec des salades aux choix.