Pâté de Pâques

Ingrédients pour 8 pers :
1 pâte feuilletée (achetée dans le commerce)
500 g de chair à saucisse
250 g de veau (escalope)
10 oeufs+1 jaune
3 échalotes
05 g de persil
Un petit peu de 4 épices (épices rabelais)
Sel, poivre
Cognac

Progression :
Mettre les escalopes de veau et la chair à saucisse dans un mixer
Hacher, mais par petits à coups ajouter 2 oeufs le persil , les échalotes que vous aurez préalablement haché dans le mixer - les epices et l'assaisonnement.
Faire cuire les 8 oeufs restant
Etaler la pâte de façon quelle soit rectangulaire
Mettre la moitié de l'appareil (chair+veau..)
Mettre les 8 oeufs cuit sur la chair (préalablement écalés)
Remettre le reste de la chair par dessus, et finir par replier la pâte sur la chair
Vous obtenez un cylindre de pâte vous faites 2 petits trous de chaque coté de ce cylindre.
Vous etalez le jaune d'oeuf au pinceau sur la pate et vous enfournez pendant environ 35 a 40 min.
Voilà c'est près, bon appetit les amis.

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le dimanche 4 avril 2004
Consultable en ligne : http://archives.cafeduweb.com/lire/4318-pate-paques.html