

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 épices 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 égalés)

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 côté de ce cylindre.

Vous étalez 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>