



PATE DE VIANDE EN CROÛTE

pour 6 personnes

600g pâte feuilletée - 250g carré de porc - 250g échine de porc désossée - 50g farce de porc - 5cl vin blanc - 1 oignon - 2 branches de persil plat - 5g sel - 2g sucre - 1g muscade moulue - 2g poivre noir - 3g quatre épices moulu - 5g beurre - 10g huile de pépins de raisin - 1cl eau - 1 jaune d'oeuf pour la dorure –

La veille, découper la viande en dés et la mettre à mariner dans une jatte avec le vin, le sel, le poivre, le sucre et les épices pendant une nuit recouverte d'un papier film. Le lendemain, éplucher et émincer finement l'oignon. Rincer les feuilles de persil, les hacher finement. Dans une petite casserole, fondre à couvert l'eau, l'oignon, le persil et le beurre. Refroidir. Mélanger l'oignon et le persil à la viande marinée. Ajouter la farce, mélanger soigneusement.

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné en un rectangle de 30cm X 35cm. Couper une bande de 30 X 12cm. Porter cette bande sur la plaque à pâtisserie mouillée. Déposer la farce au milieu en lui donnant la forme d'un boudin. Inciser la pâte en biais aux 4 coins et les mouiller légèrement au pinceau à l'eau froide. Rabattre d'abord les bouts puis rabattre dessus les grands côtés.

Dorer au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau les bords. Couvrir d'un rectangle de pâte. Découper une cheminée au centre et introduire une douille. A l'aide d'un emporte-pièce et d'une roulette à pizza découper des formes et décorer le dessus du pâté. Dorer au jaune d'oeuf. Laisser reposer au frais une demi-heure.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 210° (th.7).

Enfourner, baisser la température à 180° (th.6). Cuire 1h00. Sortir du four et laisser reposer 10 minutes en couvrant d'une feuille d'aluminium.

A servir chaud, tiède ou froid accompagné d'une salade verte.