

# Le pâté de Pâques

Menu du 10 mars 2016

Facile à réaliser malgré son mélange savant de viandes et de fines herbes, ce pâté poitevin appartient à la tradition des recettes pascales.

PRÉPARATION :  
1 heure environ

CUISSON :  
45 minutes

Pour **6** personnes

- 250 g de farine
- 225 g de beurre
- 300 g de viande de poulet désossée
- 125 g de noix de veau
- 100 g de foie de porc
- 100 g de poitrine de porc maigre fraîche
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 4 cuillerées à soupe de persil et cerfeuil hachés mélangés
- 7 œufs
- 2 cuillerées à soupe de cognac sel et poivre blanc au moulin

1. Préparez tout d'abord une pâte brisée avec la farine et 125 g de beurre ramolli

en parcelles. Amalgamez les ingrédients avec un peu d'eau froide, ramassez la pâte en boule et laissez reposer au frais. Pendant ce temps, préparez la farce du pâté.

2. Détaillez la viande de poulet et celle de veau en petits cubes, ainsi que le foie de porc. Débarrassez la poitrine de porc de la couenne et du cartilage, puis hachez la viande. Ciselez la ciboulette et mélangez-la avec les autres fines herbes, en en réservant 2 cuillerées à soupe en tout. Mélangez le foie de porc, la poitrine de porc et les fines herbes dans une jatte, salez et poivrez. Façonnez des boulettes avec cette farce.

3. Faites cuire 6 œufs à l'eau bouillante pendant 10 minutes, rafraîchissez-les et écalez-les. Par ailleurs, faites fondre 50 g de beurre dans une poêle, ajoutez les boulettes de farce et les petits dés de viande. Mélangez et faites-les revenir doucement en remuant sans arrêt

jusqu'à ce qu'ils soient tous bien dorés. Égouttez. Abaissez la boule de pâte et partagez-la en deux parties inégales.

4. Beurrez une tourtière et garnissez-la du plus grand morceau de pâte en laissant un rabat assez large. Versez les boulettes de farce et les dés de viande sur ce fond de tarte. Coupez les œufs durs en deux et ajoutez-les en les répartissant. Arrosez de cognac et parsemez du reste des fines herbes, puis ajoutez le reste de beurre en parcelles. Salez et poivrez. Abaissez le reste de pâte pour former un couvercle.

5. Posez le couvercle et soudez soigneusement tout le pourtour en pinçant les deux bords. Badigeonnez le dessus avec le dernier œuf battu, puis enfoncez au centre une douille lisse pour l'échappement de la vapeur. Faites cuire dans le four à 240 °C pendant 45 minutes environ. Baissez la chaleur en fin de cuisson si le dessus colore trop vite.