

# Le Pâté de Pâques

RECETTE EXTRAITE DU LIVRE « LES RECETTES GOURMANDES DU BERRY » D'ALAIN NONNET, CHEF À LA COGNETTE ET DE NINA ET BERNARD TARDIF – EDITIONS CHRISTIAN PIROT

## Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 kg de pâte feuilletée ou brisée (suivant goût)
- 400 g de viande hachée de porc
- 400 g de viande hachée de veau (palette)
- 6 œufs cuits durs
- 1 œuf frais destiné à la farce, 1 jaune pour la dorure
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 2 échalotes
- Sel, poivre, Thym, persil, noix de muscade grattée
- Option : ½ verre de vin doux

## Préparation

- 1 – Préparez les œufs durs.
- 2 – Epluchez et hachez finement les échalotes, l'ail, le persil et le thym. Ajoutez-les à la viande de porc et de veau haché, ainsi que l'œuf frais entier.
- 3 – Mélangez bien cette préparation et assaisonnez à votre convenance (sel, poivre et noix de muscade râpée). Parfumez la farce avec un demi-verre de vin doux et mélangez bien à nouveau.
- 4 – Partagez la pâte (brisée de préférence) en deux parties égales. Etalez au rouleau deux rectangles identiques de 10 cm de large et 0,5 cm d'épaisseur.
- 5 – Garnissez le premier avec une couche épaisse de farce. Disposez les œufs durs coupés en deux alignées sur toute la longueur.
- 6 – Recouvrez l'ensemble avec le second rectangle de pâte. Pincez bien les bords sur tout le pourtour, dorez le pâté au jaune d'œuf.
- Cuire à four moyen (180°C-200°C) pendant une heure environ.