

PÂTE EN CROÛTE CHAUD

Pour la pâte :

500 gr de farine type 45
250 gr de beurre ramolli coupé en petits morceaux
1/2 verre d'eau tiède
2 œufs
7 gr de sel à dissoudre dans le verre d'eau

Préparer la pâte la veille. La réserver au frigo enveloppé d'un film alimentaire.

Farce :

300 gr de viande de veau
300 gr de porc dans l'échine
200 gr de lard non fumé
1 échalote émincée
Noix de muscade
4 épices
Vin Riesling (il faut que la viande soit bien immergée)
Sel - Poivre

La viande marinée :

Préparer la marinade 2 à 4 h en avance.
Commencer par découper le veau en lamelles fines et le déposer dans un saladier.

Découper le lard et l'échine de porc en petits morceaux, puis hacher le tout avec une grille à gros trous (grille à viande hachée). Ajouter le haché avec le veau.

Ajouter un peu de 4 épices, 1 c à café de sel, un peu de muscade, du poivre, l'échalote émincée.

Ajouter le vin blanc, bien mélanger et faire mariner.

L'assemblage du pâté en croûte :

Beurrer les moules généreusement (si possible des moules démontables).
Étaler la pâte et la tapisser pour recouvrir l'intérieur des moules d'une manière homogène sur 3mm d'épaisseur.

Soit vous tapissez les moules de pâte en 1 seule fois,

Soit vous le faites en 3 étapes :

- un premier grand côté, avec un petit côté et un débordement (qui dépasse le rebord du moule) sur 2cm

- un deuxième côté, avec l'autre petit côté et un débordement (qui dépasse le bord du moule) sur 2cm.

Commencer par garnir le fond avec de la chapelure puis la farce égouttée.

Placer le couvercle de pâte, rabattre les bords par-dessus et bien pincer le tout pour souder les bords.

Faire un trou au milieu du couvercle et insérer une cheminée en papier d'aluminium.

Mélanger un jaune d'œuf avec 1 petite cuillère d'eau et badigeonner le couvercle et les bords.

Pour la cuisson :

Enfourner à four chaud à 180/200 °, pendant 1h environ.

A déguster avec des salades aux choix.