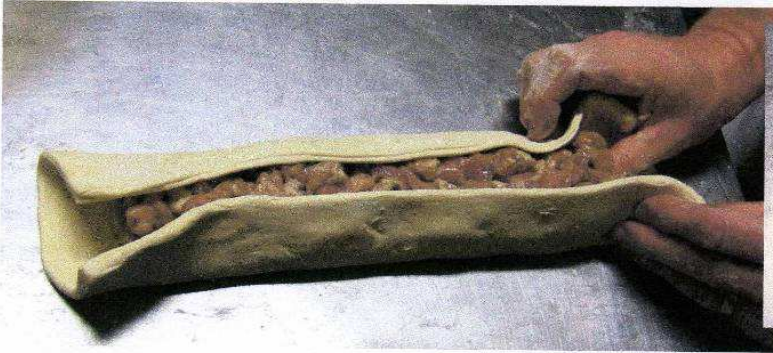
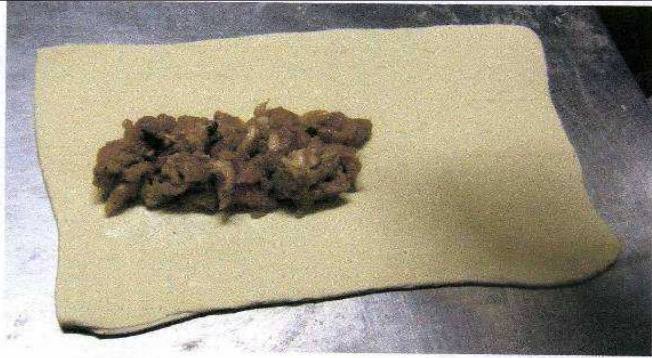


## Pâté en croute





## Pâté lorrain

Prép. : 45 mn. Cuiss. : 40 mn.

6 pers.

300 g. d'échiné de porc / 200 g. de noix de veau / 7,5 dl. de vin rouge / 80 g. d'échalotes ciselées / 2 gousses d'ail écrasées / Thym / Laurier / 30 g. de persil haché / Sel, poivre / 50 g. de beurre / 500 g. de pâte feuilletée / 1 œuf.

Tailler l'échiné de porc et la noix de veau en lanières. Mettre ces éléments à mariner 12 heures avec le vin rouge, les échalotes, le persil, le thym et le laurier. Assaisonner. Egoutter la viande, retirer le thym et le laurier, puis la faire revenir dans le beurre.

Détailler une abaisse de pâte feuilletée en un carré de 24 cm sur 24 cm. Badigeonner à l'œuf.

Mettre au centre de la pâte, la viande, rabattre les bords, les souder et retourner le pâté pour placer la soudure dessous. Faire trois cheminées, dorer et marquer la pâte.

Cuire au four 220° 10 minutes et 30 minutes à 180°.

*Pâtissier : Claude Squelart*

**Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !**