

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PÂTÉ LORRAIN

pour 6 personnes

250g sous-noix de veau - 250g porc maigre - 7,5cl vin blanc sec - 1/2 échalote - 1/2 gousse d'ail - 1 branche de persil - 1 feuille de laurier - 4 grains de poivre - 3g sel fin - 500g pâte feuilletée - 1 jaune d'oeuf pour la dorure -

La veille, couper le veau et le porc en petits dés. Les déposer dans un saladier, les arroser avec le vin. Ajouter l'échalote et la gousse d'ail hachées finement, les feuilles de persil ciselées, la feuille de laurier, le poivre et le sel. Couvrir le saladier d'un film alimentaire et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Egoutter la viande. Supprimer la feuille de laurier. Etaler la pâte feuilletée en un rectangle. Poser en un boudin la viande. Découper les quatre angles du rectangle. Replier sur la viande les deux extrémités. Mouiller la pâte à l'eau froide à l'aide d'un pinceau. Rabattre la première longueur de pâte sur la viande. Mouiller, puis rabattre le dernier rectangle en appuyant fermement. Avec les chutes, faire des décorations (à coller au jaune d'oeuf). Dorer au jaune d'oeuf au pinceau l'ensemble du pâté. Le poser sur une plaque à pâtisserie mouillée à l'eau froide. Entreposer au réfrigérateur pour une demi-heure (cette opération évite que la pâte se rétracte au moment de la cuisson).

Préchauffer le four à 210° (th.7).

Enfourner et cuire 40 minutes.

Un conseil de Patrick Chevallot : faire tiédir le vin avant de le verser sur la viande. La marinade l'imprégnera mieux.