

## Pâté de Pâques portion à l'œuf de caille

Ce mini-feuilleté surprise est à utiliser en entrée pour le repas de Pâques ou pour un menu festif.

Pour une déco de Pâques originale, faites aussi ces mini-lapins en laine...

Merci à ma nièce Roro26 et ma soeur pour leurs créations.



### Ingrédients (pour 18 petits pâtés) :

- \* 18 oeufs de caille (car en général vendu par 18)
- \* 500 g de pâte feuilletée fraîche ou 1kg de pâte feuilletée de boulanger étalée
- \* 300g à 350g de chair à saucisse nature
- \* 3 jaunes d'oeuf (2 pour la farce et 1 pour la dorure)
- \* 2 échalotes
- \* 1 gousse d'ail
- \* 1 grosse poignée de persil
- \* sel et poivre



La Fournaise aux fourneaux  
fournaiseaufour.canalblog.com

### Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire cuire les oeufs de caille pendant 4 minutes dans l'eau bouillante.

Quand c'est cuit, écaler-les et laisser refroidir.

Émincer les échalotes et l'ail. Laver et hacher le persil.

Dans un saladier, mettre la chair à saucisse, l'échalote, l'ail, les 2 jaunes d'oeuf, le persil, du sel et du poivre. Bien malaxer avec les mains.

Si la pâte n'est pas déjà étalée : partager en 2 la pâte feuilletée ce sera plus facile à rouler.

Étaler les 2 pâtons afin de pouvoir faire 18 ronds de 10cm de diamètre dans chacun (soit 36 en tout). On peut reformer une boule avec les chutes si on n'a pas assez de cercle.

Sur une feuille de papier sulfurisé, placer les 18 cercles de pâte.

Déposer une grosse noix de farce dedans.

Faire un petit trou au centre et y déposer l'oeuf de caille cuit.

Humidifier avec un peu d'eau le bord du cercle non garni, puis recouvrir chaque pâté avec un cercle de pâte feuilletée. Bien souder les 2 cercles.

Dorer ces 18 pâtés avec le dernier jaune d'oeuf.

Faire cuire 20 à 25 minutes.

Servir chaud avec une petite salade. Surprise garantie !

### Astuces :

Pourquoi j'achète ma pâte feuilletée chez mon boulanger ? Elle est fraîche, parfaitement pliée, riche, facile à étaler comme on veut, en général sans tous ces conservateurs et colorants, cuit avec bien "mille feuilles" ! Côté prix, c'est raisonnable entre 6 et 10€ le kilo (cela dépend des boulangeries). En général à commander au moins la veille !

En plus, mon boulanger me l'étale dans les dimensions idéales pour cette recette soit une pâte de 60cmx40cm (pour 24 cercles) et une autre de 30cmx40cm (pour les 12 derniers cercles). J'utilise toutes les chutes qui restent pour des petits fours sucrés ou salés...

Pour faire les cercles dans la pâte, j'utilise un petit récipient de 10 cm de diamètre. Ne pas faire plus petit car sinon on ne peut plus fermer !

Pour écaler les oeufs de caille, il faut les faire rouler sous la paume pour briser la coquille.

Puis commencer par un sommet et si on attrape bien la membrane, tout se décolle facilement.

Je fais des petits fours avec les 3 blancs d'oeuf (congolais par exemple). Avec les chutes de pâte feuilletée, je fais des petits fours sucrés ou salés.

On compte 1 pâté par personne en entrée mais on peut les conserver au frigo et les réchauffer 10 à 15 minutes à 150°C le lendemain.