

# Les Recettes du JSMA

Comité de Jumelage  
ST MARTIN  
D'ALIXON



## Paté de Pâques Berrichon

Niveau de difficulté :



Durée de préparation : 30 min.

Durée de Cuisson : 1 heure 15 min.

Quantité pour : 6 Personnes.



05 50 00 05

- ✓ 300g de chair à saucisse
- ✓ 100g de noix de veau
- ✓ 2 tranches de jambon
- ✓ 1 cuillère à soupe de persil haché
- ✓ 2 oignons moyens
- ✓ 2 cuillères à soupe de Cognac
- ✓ 400g de pâte feuilletée
- ✓ 4 oeufs
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ 10g de beurre pour le moule
- ✓ sel, poivre, 4 épices

Le Pâté de Pâques se déguste aussi bien chaud que froid pour un buffet.

Il existe plusieurs variantes de ce pâté (pâte brisée ou feuilletée, base de viande différente).

Le Pâté de Pâques peut faire office d'entrée "consistante" ou de plat principal servi avec une salade verte.

Il se conserve 2 ou 3 jours au réfrigérateur.



# Les Recettes du JSMA

Comité de Jumelage

Comité de Jumelage



## Paté de Pâques Berrichon

P  
a  
t  
é  
d  
e  
P  
â  
q  
u  
e  
s  
B  
e  
r  
r  
i  
c  
h  
o  
n

1- Faites durcir les œufs, les laisser refroidir, les écaler ensuite.

2- Pendant ce temps, préparez votre farce. Mixez ensemble les tranches de jambon, les oignons, le persil, et la noix de veau coupée en dés. (mixage pas trop fin pour le moelleux des viandes). Ajoutez la chair à saucisse et mixez de nouveau. Salez, poivrez, mettez 1 ou 2 pincées de quatre épices selon votre goût.



3- Étalez au rouleau la pâte feuilletée (du commerce, c'est plus commode ou confectionnée par vos soins si vous êtes courageux) et réalisez un rectangle d'environ 22 cm x 16 cm et un autre d'environ 26 cm x 20 cm.

4- Beurrez un moule assez large pour contenir le pâté. Disposez dedans le plus petit rectangle de pâte et déposez la chair au milieu. Façonnez la en rectangle de manière à laisser 2 cm de chaque côté. Posez dessus les œufs durs et incrustez les dans la farce.

5- Recouvrez le tout avec le deuxième rectangle de pâte feuilletée et repliez les bords. Avec un pinceau, badigeonnez le pâté avec le jaune d'œuf battu (pour qu'il soit bien doré et brillant à la cuisson) et scellez bien les bords à l'aide d'une fourchette. Façonnez ensuite des dessins sur le pâté à votre gré. Faites deux petits trous sur le dessus de la pâte pour que la vapeur puisse s'échapper.



6- Enfournez (sans préchauffage) à 190°C pendant 1h15 pour la bonne cuisson de la farce.

Josiane Avril 2009