PÂTÉ DE PÂQUES

La recette

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 300 gr de viande de porc hachée,
- 100 gr de viande de veau hachée
- 50 gr de viande de boeuf hachée
- 4 oeufs
- 1 oignon
- persil
- Sel et poivre du moulin

Faites préchauffer le four à 200°. Faire cuire 3 œufs pour qu'ils soient durs.

Émincez l'oignon et le faire dorer à la poêle dans un peu d'huile.

Mélangez les viandes, l'oignon, le persil, salez, poivrez.

Étalez le mélange sur la pâte feuilletée (pas au centre). Disposez les oeufs coupés en deux sur le dessus de la chair.

Recouvrez de la pâte et soudez les bords.

Vous pouvez utiliser le reste de pâte pour décorer votre pâté.

Faites 3 trous sur le dessus pour laisser s'échapper la vapeur.

Utilisez un jaune d'oeuf avec un peu d'eau pour badigeonner le tout.

Mettre au four environ 45mn.

Stéphane