

Pâté de Pâques

Pour 6 personnes :

2 rouleaux de pâte feuilletée, 400g de porc maigre(échine), 250g de chair à saucisse, 150g de jambon(fumé ou non), 250g d'épinards frais ,3 grosses échalotes, 2 gousses d'ail, 1 brins de persil, 7 œufs entiers+1 jaune(dorure), 50g beurre, sel et poivre

Faire cuire 6 œufs pendant 10mn pour les faire durcir, laver, essuyer et équeuter les feuilles d'épinards, les couper grossièrement. Faire cuire les épinards dans une grosse noix de beurre à la poêle pendant une dizaine de mn en ajoutant le persil à mi-cuisson, réserver sur une assiette. Peler et émincer les échalotes et l'ail, remettre un peu de beurre dans la poêle et les faire dorer quelques minutes.

Hacher les 3 viandes au robot, *pas trop finement*, mettre dans un saladier. Ajouter les échalotes, l'ail et épinards au hachis de viande, bien mélanger pour que le vert soit bien réparti, ajouter enfin l'œuf entier, saler et poivrer, bien mélanger de nouveau.

Mettre à préchauffer le four à 200°C (entre 6/7), écaler les œufs durs, couper les 2 extrémités afin que le jaune soit plus près des bords, comme ça, on aura de belles rondelles bicolores en coupant le pâté. , beurrer un moule à cake, foncer avec la première pâte feuilletée. Remplir avec la moitié de la farce, lisser la surface, aligner les œufs durs en les enfonçant légèrement, finir de garnir avec le reste de farce.

Lisser et tasser un peu, tailler un rectangle de la même taille que le moule dans la 2eme pâte, poser sur le moule et souder les bords en pressant bien, avec une pointe d'un couteau. Dessiner de jolis zigzag, des étoiles etc.,puis avec un pinceau dorer au jaune d'œuf, enfourner pour 1 h, si le dessus prend une coloration trop rapidement, on peut placer un papier alu sur le moule pour le reste de la cuisson, sortir du four, laisser refroidir 10mn puis démouler, couper délicatement de belles tranches épaisses avec un bon couteau à dents

