

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

★ Fiche recette ★

PÂTÉ EN CROÛTE, TOUT CHAUD ET PARFUMÉ !

Une recette traditionnelle à partager en famille ou entre amis !

Le pâté en croûte est la recette traditionnelle familiale par excellence ! C'est le plat que l'on prend plaisir à réaliser pour régaler sa famille ou ses amis.

Bref, le pâté en croûte est un plat que l'on aime partager. Nous avons craqué pour cette recette signée Jean-Pierre Coffe, qui en plus d'être extrêmement simple à réaliser, est vraiment délicieuse ! Un résultat parfait : des parfums exceptionnels, tant au nez qu'en bouche ! Si délicieux que nous avons déjà réalisé cette recette à 3 reprises.

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre de qualité
- ▶ 250 gr de farce de volaille
- ▶ 150 gr de veau haché
- ▶ 80 gr de jambon cru
- ▶ 1 cuil. à café rase de **4 épices** (très important) de La Cuisine des Epices
- ▶ 2 belles échalotes
- ▶ Persil (ou ciboulette, ou les 2)
- ▶ 1 oeuf entier
- ▶ Sel (très peu en raison du jambon qui apporte du sel à cette préparation)
- ▶ 2 à 3 cuil. à s. d'alcool : armagnac ou cognac par exemple



Photographie non libre de droit. Reproduction autre que sur le site www.lesepicesrient.fr non autorisée.

PREPARATION :

1. Faire fondre doucement les échalotes émincées dans un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient transparentes. Elles ne doivent pas être dorées.
2. Pendant ce temps, découper le jambon : le rouler, puis couper des petites lanières avec des ciseaux.
3. Mélanger ensemble dans un saladier : la farce + le veau + le jambon + les échalotes fondues + le persil + le 4 épices + une pointe de sel + l'alcool. Bien mélanger, filmer et mettre au frais 2 heures à 1 nuit.
4. Faire préchauffer le four à 220 – 230°C.
5. Beurrer et fariner le fond d'un moule à tarte ou disposez une feuille de papier cuisson au fond. Dérouler la pâte dans le moule. Répartir la farce au centre.
6. Mouiller d'eau tout le tour de la pâte sur une largeur de 2 à 3 cm. Replier la pâte sur la farce. Ajuster la t° du four à 170 – 180°C.
7. Délayer le jaune d'œuf dans un peu d'eau, badigeonnez le pâté. Faire une cheminée au-dessus avec un petit morceau d'aluminium roulé.
8. Enfourner pour 45 à 50mn. En cours de cuisson, couvrir avec une feuille d'aluminium si le pâté dore trop vite.

Servir chaud ou tiède en entrée, ou en plat accompagné d'une salade.

Astuce : pour un pâté en croûte version pâté de Pâques, avant de couvrir avec la pâte, alignez des œufs durs sur la farce !

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedeseepices.fr

Retrouvez des
centaines de recettes
sur notre blog
www.lesepicesrient.fr

