

PÂTÉ DE PÂQUES TIÈDE

Petite salade de frisée et sauce aux herbes

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Feuilletage 0,250 kg
(ou pâte brisée)

FARCE A PATE DE PAQUES

Quasi de veau 0,250 kg
Poitrine de porc 0,500 kg
Oignon 1 pièce
Ail 1 gousse
Cognac 0,05 litre
Porto 0,05 litre
Persil plat ¼ botte
Estragon QS
Œufs 3 pièces
Sel 0,010 kg
Poivre du moulin 0,005 kg

GARNITURE

Œufs de cailles 12 pièces
Jambon sec 6 tranches

DORURE

Jaunes d'œufs 2 pièces
Eau 2 c à soupe

FINITION

Salade frisée ¼ pièce

SAUCE VERTE

Herbes fraîches QS
Moutarde 3 c à soupe
Gros sel 1 c à café
Huile d'arachide 0,15 litre
Huile d'olive 0,15 litre
Eau QS

PROGRESSION

1. Confectionner la farce

Tailler la viande et la poitrine de porc en gros cubes, mélanger avec le cognac, le porto, l'ail et l'oignon émincé. Passer le tout au hachoir, grosse grille ainsi que toutes les herbes fraîches, assaisonner. Réserver.

2. Cuire les œufs pendant 7 minutes

Les écaler et les rafraîchir. Couper les pointes des œufs pour les raccourcir. Réserver.

3. Monter le pâté de pâques

Sur une bande de feuilletage de 30 par 20, étaler la moitié de la farce, poser les œufs, les uns à la file des autres, au milieu de la farce, en les enfonçant légèrement, puis recouvrir les œufs avec le reste de farce.

Recouvrir avec les tranches de jambon sec puis poser la deuxième bande de feuilletage sur la première. Chiqueter, dorer, faire une cheminée, laisser reposer au frais une vingtaine de minutes avant cuisson.

4. Cuire au four à 180°C.

5. Confectionner la sauce verte

Mettre les queues de persil et le mélange d'herbes fraîches au robot coupe. Ajouter le gros sel, les jaunes d'œufs et monter progressivement à l'huile d'olive et d'arachide. Détendre à l'eau.

Chinoiser, rectifier l'épaisseur et l'assaisonnement.

6. Tailler puis servir le pâté tiède accompagné d'une petite salade frisée et de la sauce verte.