

PATE A LA VIANDE (pour 8 personnes)

Pâte Brisée (voir recette ci-jointe pour 500g de farine ; pour un pâté à la viande pour 8 personnes, un peu plus de la moitié de la pâte, soit 350 g de farine, suffit)

Chair (environ 600 g) :

- Soit chair à saucisse toute prête (en général « veau + porc + persil/échalote/sel/poivre »),
- Soit la faire soi-même :
 - 350 g d'échine de porc
 - 300 g de veau (escalope)
 - Une ou deux tranches de jambon

Faire mariner la veille le porc et le veau dans un peu de porto et de cognac, avec un oignon et un bouquet garni. Passer au hachoir la viande marinée, le jambon, et ajouter persil et échalote (assaisonner : sel, pas trop : une ou deux pincées seulement, et poivre)

Confection du pâté :

En plus de la chair et de la pâte, il faut deux tranches de jambon blanc et une escalope de veau.

Etaler les $\frac{3}{4}$ de la pâte en rectangle (le rectangle doit faire environ la grandeur d'une petite plaque 30x40 cm).

Dorer à l'œuf (battre un œuf avec une pincée de sel) le tour du rectangle

Au milieu du rectangle, disposer successivement :

- Une tranche de jambon (découpée en deux pour couvrir la longueur)
- Une couche de chair
- L'escalope découpée en deux tranches pour couvrir toute la longueur du pâté (avec une très légère pincée de sel dessus)
- Une couche de chair
- Une tranche de jambon
- Puis finir avec une dernière couche de chair.

Refermer la pâte sur le pâté (dans les bouts et sur les côtés qui se rejoignent sur le dessus). Dorer à l'œuf.

Etaler un rectangle de pâte avec le reste de pâte, et le disposer sur le dessus du pâté (couvercle), et le dorer à l'œuf.

Faire 3 à 5 gros trous sur le dessus pour l'évacuation de la buée à la cuisson.

Mettre au four à 180°/200° environ 30 mn. Quand la pâte est bien dorée, c'est cuit. L'important c'est que l'escalope soit cuite sans être sèche (vérifier avec un couteau par un des trous du dessus).

Laisser refroidir avant de couper et déguster.
