Pâté Lorrain Maison



Nombre de personnes : 8

Ingrédients

750 g d'échine de porc - 3 échalotes - 1 petit bouquet de persil - 1 branche d'estragon (facultatif) - 3 gousses d'ail - herbe de Provence ou 1 branche de thym - 1 œuf - 15 cl de vin blanc sec, Riesling ou gris de Toul - 2 rouleau de pâte feuilletée - sel et poivre

Préparation

La veille

Découper la viande en lanières puis en dés d'1 cm environ. Placer dans un saladier puis ajouter l'ail, le persil, l'estragon, les échalotes, le tout finement ciselé ou haché. Effeuiller le thym et mouiller avec le vin blanc. Saler, poivrer, bien mélanger et recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur 12 h.

Le lendemain, préchauffer le four à 200°. Egoutter la viande.

Ouvrir le rouleau de pâte en conservant sa feuille de papier sulfurisé. Déposer sur la plaque de cuisson.

Disposer la farce au centre en forme de gros boudin et en laissant quelques cm libres tout autour. Rabattre les 4 côtés en commençant par les extrémités, retourner le pâté pour que la pliure soit dessous.

Badigeonner de jaune d'œuf battu. Creuser un trou au centre pour former une cheminée et réaliser un quadrillage pour la décoration avec la pointe du couteau. Enfourner pour 45 min. Vérifier la cuisson et remettre 10 à 15 min si nécessaire.