

Pâté de Pâques de Cyril Lignac



Préparation : 30 min Cuisson : 35 min

Préparation pour 6 personnes :

500 g de veau haché

300 g de chair à saucisse

150 g de foie gras cuit

1 bouquet de cerfeuil et de ciboulette (j'ai remplacé le cerfeuil par de l'estragon)

2 rouleaux de pâte feuilletée

3 œufs durs + 2 œufs frais entiers + 1 jaune pour la déco

2 cuil à soupe de crème fraîche

3 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à café de graines coriandre concassées

1 poignée de noisettes concassées grossièrement

2 pincées de muscade

2 pinces de thym

sel et poivre

Placez les viandes dans le bol d'un robot. Ajoutez le foie gras, l'huile, la crème, la coriandre, la muscade, le thym, 2 œufs entiers, les fines herbes effeuillées et les éclats de noisettes. Salez et poivrez. Mixez jusqu'à l'obtention d'une farce homogène.

Préchauffez le four à 210°C (Th7). Placez l'une des pâtes feuilletées dans un moule à manqué chemisé de papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette.

Écalez les œufs durs et coupez-les en deux. Répartissez le hachis de viande et chair à saucisse sur le fond de pâte. Posez les 1/2 œufs durs par dessus. Recouvrez de l'autre pâte. Découpez le surplus, mouillez avec un peu d'eau et repliez les bords pour les faire adhérer. Dessinez des petits décors avec la pointe d'un couteau.

Faites une petite cheminée au centre en roulant une bande de papier sulfurisé. Badigeonnez au jaune d'œuf le dessus du feuilleté. Enfournez pour 35 à 40 minutes: le dessus doit être bien doré.

Démoulez délicatement et servez le pâté tiède (ou froid) accompagné d'une petite salade.