

PÂTÉ BERRICHON

RECETTE

- **PRÉPARATION** : 15 MINUTES
- **CUISSON** : 50 MINUTES

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 600 g de pâte brisée
- 7 œufs
- 500 g de viande de porc
- 150 g de lard
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil
- Noix de muscade à râper
- Quatre épices, sel, poivre

- Faire cuire 5 œufs durs et les laisser refroidir.
- Hacher ensemble la viande de porc & le lard.
- Hacher le persil & émincer l'oignon.
- Dans un grand saladier, mélanger la viande, le persil & l'oignon.
- Saler, poivrer, râper un peu de noix de muscade et ajouter une pincée de quatre-épices.
- Étaler au rouleau 200 g de pâte brisée en un grand rectangle (env. 10 cm de large et 0,5 cm d'épaisseur).
- Placer la moitié du mélange de viande, persil & oignon au centre de la pâte.
- Déposer sur la préparation, tout du long, les œufs durs écaillés. Veiller à les enfoncer un peu afin qu'ils tiennent bien en place.
- Recouvrir les œufs avec le restant du mélange de viande, persil & oignon en veillant à bien laisser dépasser les bords de la pâte.
- À part, battre les 2 derniers œufs.
- Étaler 400 g de pâte brisée et recouvrir le pâté.
- Replier ensemble les bords et les pincer pour les souder.
- Badigeonner le reste des œufs battus et décorer le pâté en dessinant des motifs au couteau.
- Placer le pâté sur la grille du four préalablement chauffée à 180°C (th. 6) pendant 50 minutes.
- Surveiller la cuisson afin de recouvrir le pâté d'une feuille d'aluminium s'il brunît trop.

ASTUCES

- À déguster *chaud ou froid*.
- *Se conserve plusieurs jours au frais.*