LA PÂTÉ DE PÂQUES

- **PRÉPARATION : 30 MINUTES**
- **CUISSON : 35 MINUTES**
- **6 PERSONNES**

INGRÉDIENTS:

- 500 G DE VIANDE DE VEAU HACHÉE
- 300 G DE CHAIR À SAUCISSE
- 1 BOUQUET DE CERFEUIL ET DE CIBOULETTE
- 2 ROULEAUX DE PÂTE FEUILLETÉE
- 3 ŒUFS DURS + 2 ŒUFS FRAIS ENTIERS + 1 JAUNE D'ŒUF
- 2 C. À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
- 1 C. À SOUPE DE LAIT
- 3 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- 1 C. À CAFÉ DE GRAINES DE CORIANDRE CONCASSÉES
- 2 PINCÉES DE MUSCADE
- 2 PINCÉES DE THYM
- SEL ET POIVRE DU MOULIN

Préparation :

1. Placez les viandes dans le bol d'un robot.

2. Ajoutez, l'huile, la crème, la coriandre, la muscade, le thym, 2 œufs entiers, les fines herbes effeuillées, salez et poivrez. Mixez jusqu'à l'obtention d'une farce homogène.

3. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Placez l'une des pâtes feuilletées dans un moule à manqué chemisé de papier cuisson, et piquez-la avec une fourchette.

4. Écaler les oeufs durs et coupez-les en deux. Répartissez le hachis de viande et chair à saucisse sur le fond de pâte, posez les œufs durs par-dessus, et recouvrez de l'autre pâte.

5. Découpez le surplus, mouillez d'un peu d'eau les bords pour

les faire adhérer, puis dessinez de petits décors à la pointe d’un couteau. Faites une cheminée au centre, en roulant une bande de papier sulfurisé. Badigeonnez au jaune d’œuf. le dessus du feuilleté.

6. Enfournez pour 35 à 40 minutes : le dessus doit être bien doré. Démoulez délicatement et servez le pâté tiède ou froid, accompagné d’une salade verte.