

Pâté en croûte et aspic de légumes



De nos jours, la cuisine se veut rapide et facile à faire... Cependant il n'est pas de trop, occasionnellement, de prendre le temps "d'avoir le temps" pour concocter des délices. Bien que facile à élaborer, ce pâté demande donc un peu de patience et se fait en trois temps. Un premier jour de marinade, un deuxième jour de préparation, et toute une nuit de repos... mais l'attente n'en vaut que plus la peine!

Ingrédients pour environ 10 personnes

700 grammes de pâte feuilletée
1 kilo de viande de porc hachée
15 dl de vin blanc
100 grammes d'oignon
14 grammes de persil
50 grammes de pain moulu
50 grammes de farine
15 dl de lait
20 grammes de beurre
2 œufs + 1 jaune d'œuf
3 cuillers à café de 4 épices
sel et poivre

Préparation

Jour 1

1. Mélanger la viande avec les 4 épices et le vin. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 24 heures.

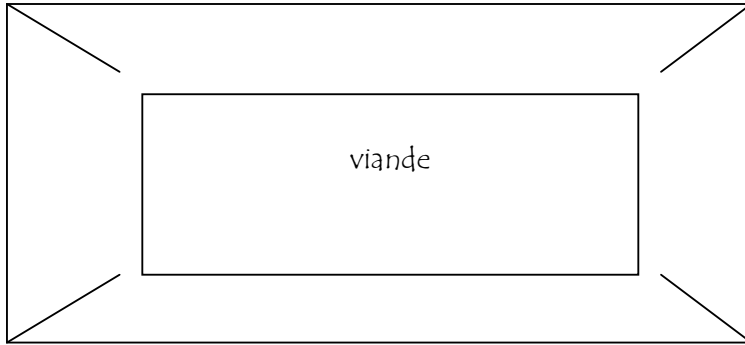
Jour 2

2. Peler et hacher finement l'oignon et le faire revenir pendant 5 minutes. Ajouter le persil finement haché et laisser encore cuire pendant 5 minutes. Laisser refroidir.

3. Tremper le pain moulu dans le lait. Ajouter 2 œufs entiers.

4. Mélanger les deux préparations précédentes dans un ravier. Ajouter la viande que l'on aura égouttée et former une pâte homogène. Bien poivrer (de préférence avec du poivre fraîchement moulu) et saler.

5. Avec la pâte feuilletée, former un rectangle de 35 x 30 cm d'une épaisseur de 3 millimètres. Placer la viande au centre, et faire des incisions dans les quatre coins de manière à pouvoir former une boîte comme dans le schéma (pour cela, imbiber d'eau et fermer les 4 incisions)



6. Placer par dessus la "boîte" un rectangle de 15 x 30 cm de pâte feuilletée et faire trou au milieu (cheminée) pour la cuisson.
7. Vernir toute la pâte avec un jaune d'œuf pour la permettre de dorer.
8. Laisser reposer pendant 30 minutes dans un endroit frais.
9. Cuire le pâté en croûte au four préchauffé à 180°C pendant une heure. Le pâté sera cuit lorsque le jus qui sortira par la cheminée sera clair et la croûte bien dorée.
10. Laisser reposer une journée entière avant de servir tiède ou froid avec un aspic de bouillon de légumes.

Bon appétit!