Pâté de Pâques

Des œufs bien cachés

Ingrédients :

- 2 Pâtes brisées

- 2 Œufs battus
- 450 g Epaule de veau en dés
- 250 g Jambon cuit en dés
- 175 g Lardons nature
- 1 Œuf
- 1 Zeste d’orange
- 1 Branche de Thym
- 1 Branche de Romarin
- 1 Pincée de Noix de muscade
- 5 Œufs durs écalés
- Sel
- Poivre du moulin

Ustensiles :

- Mixeur
- Moule à cake si possible à bord amovible

Préparation :

- **A faire la veille**
- Faire durcir 5 œufs, les laisser refroidir puis les écaler
- Dans le bol d’un mixeur, mettre le veau, le jambon, les lardons, le zeste d’orange, le thym, le romarin et la noix de muscade
- Saler et poivrer
- Mixer quelques secondes
- Ajouter l’œuf et mixer encore en gardant des morceaux
- Préchauffer le four à 210°
- Dans le moule, étaler la pâte en remontant sur les côtés et en forçant la pâte
- Supprimer l’excédent de pâte en laissant environ 1/2 centimètre de pâte
- Remplir avec la moitié de la farce en tassant
- Aligner les œufs durs dans le sens de la longueur

- Compléter avec le reste de farce
- Mettre la deuxième pâte pour fermer le pâté
- Découper la pâte et souder les bords en pinçant les deux pâtes
- Faire au milieu du pâté une cheminée
- Avec les chutes de pâte, préparer une décoration pour le dessus du pâté
- Badigeonner avec les œufs battus et garder le reste
- Enfourner pendant 30 mn à 210°
- Baisser le four à 180° et laisser cuire encore 1 heure
- Surveiller la coloration du pâté et au besoin recouvrir d’un feuille de papier aluminium
- Sortir le pâté et le laisser refroidir 15 mn
- Ouvrir les côtés du moule, badigeonner les côtés du pâté avec les œufs battus
- Cuire encore 20 mn
- Laisser refroidir

Bon appétit !

Joyeuses Pâques !