

Paté en croûte (ou Lorrain)

Ingrédients (pour un paté de 600g - 5/6 pers.):

- 300 g de paté feuilletée (à faire pour une qualité maison, sinon pate du commerce non roulée)
- 300 g d'échine de porc (la recette traditionnelle est de 2/3 de viande de porc, pour 1/3 de viande de veau)
- vin blanc sec, oignon, échalotte, sel, poivre (marinade)
- farine pour la plan de travail
- 1 jaune d'oeuf

Phases techniques :

- 1** Découper la viande en « cubes » de 1,5 cm maximum.
- 2** Faire macérer la viande dans la marinade constituée de vin blanc sec, épices, sel et poivre pendant 24 à 48 heures.
- 3** Étaler la pate pour faire un carré. Prélever sur ce carré une bande représentant environ 30% de la largeur.
- 4** Allonger légèrement le morceau restant pour gagner 6 à 7 cm en longueur.
- 5** Retirer la viande de la marinade et la presser dans la main afin d'extraire une partie de la marinade « bue »
- 6** Étaler la viande sur la pate en un cordon central représentant la moitié environ de la largeur de la pate et la longueur totale – 8 cm.
- 7** Refermer les cotés bord à bord après avoir humecté avec un pinceau (eau) le bout de la pate (les 8 cm sans viande).
- 8** A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, appuyer sur les bouts du paté et couper ces derniers en pointes. Humecter les pointes à l'aide du pinceau et rabattre sur le paté.
- 9** Humecter le dessus du paté et « coller » la bande réservée (couvercle). Badigonner le dessus du paté à l'aide du jaune d'oeuf et du pinceau.
- 10** Décorer le paté à l'aide des dents d'une fourchette ou du dos d'un couteau, faire une cheminée à l'aide de la pointe d'un couteau au travers du « couvercle ».
- 11** Préchauffer le four à 200/210°C et cuire le paté à mi-hauteur 40 à 45 minutes. S'il prend trop de couleur, à mi-cuisson le couvrir d'une feuille de papier aluminium.

Déguster le paté en pensant à ceux qui donnent les recettes et ne sont pas présents pour en profiter.