



# le pâté lorrain

## recette

### Ingrédients (pour 4 personnes)

	250 g d'échine de porc		2 gousses d'ail
	250 g de noix de veau		1 branche de thym
	2 échalotes		1 œuf
	1 petit bouquet de persil		1 dl de vin blanc sec, Riesling ou gris de Toul
	1 branche d'estragon (facultatif)		10 cl de crème épaisse

### Préparation

Faire mariner les viandes la veille : Les découper en lanières puis en dés d'1 cm environ. Les placer dans un saladier puis ajouter l'ail, le persil, l'estragon, les échalotes, le tout finement ciselé ou haché. Effeuille le thym et mouiller avec le vin blanc. Saler, poivrer, bien mélanger et recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur 12 h.

### Cuisson

- 1 - Le lendemain, préchauffer le four à 200°. Egoutter la viande.
- 2 - Ouvrir le rouleau de pâte en conservant sa feuille de papier sulfurisé. Déposer sur la plaque de cuisson.
- 3 - Disposer la farce au centre en forme de gros boudin et en laissant quelques cm libres tout autour. Rabattre les 4 côtés en commençant par les extrémités, retourner le pâté pour que la pliure soit dessous.
- 4 - Badigeonner de jaune d'oeuf battu. Creuser un trou au centre pour former une cheminée et réaliser un quadrillage pour la décoration avec la pointe du couteau. Enfourner pour 45 mn. Vérifier la cuisson et remettre 10 à 15 mn si nécessaire.