



Chevreau en Pâté de Pâques

Préparer la marinade avec tous les ingrédients.

Couper les viandes en morceaux et les mettre à mariner pendant 1 heure.

Cuire les œufs de cailles et les écaler

Hacher la viande.

Ajouter l'œuf et la fécule puis mélanger pour lier la farce.

Déposer la farce sur une plaque de pâte Brisée en plaçant les œufs de caille au milieu.

Recouvrir avec la 2ème pâte Brisée (bien presser tout autour de la farce pour bien coller la pâte).

Découper en forme de poisson

Dorer avec un œuf et laisser reposer 15 minutes minimum avant de cuire 45 minutes à 170°C.

Temps : 2 h 30

Difficulté : difficile

Pour 6 à 8 personnes

La Farce à Pâté

100 g de gorge de Porc

300 g de viande de Chevreau

12 œufs de Caille

1 Œuf

5 g de fécule

Deux plaques de pâte Brisée

de 25 X 40 cm

La Marinade

15 cl de Vin Blanc

15 cl de Cognac

5 g de Sel

2 g de Sucre

1 pincée de Poivre

1 pincée de Muscade

1 Oignon

1 Carotte

1 brin de Thym

1 feuille de Laurier