

PÂTÉ DE PAQUES



PERSONNES : 6



PRÉPARATION : 60 mn



CUISSON : 60 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 120 mn

**2 rouleaux de pâte
feuilletée**

400 g de porc (échine)

250 g de chair à saucisse

150 g de jambon

250 g d'épinards

**3 grosses échalotes,
2 gousses d'ail**

quelques brins de persil

7 œufs entiers et 1 jaune

50 g de beurre, sel, poivre

1. Faire cuire 6 œufs 10 minutes. Équeuter les feuilles d'épinards, les couper grossièrement. Faire cuire les épinards dans du beurre à la poêle pendant 10 minutes en ajoutant le persil à mi-cuisson. Réserver.

2. Émincer les échalotes et l'ail, les faire dorer. Hacher les 3 viandes au robot, pas trop finement. Ajouter les échalotes, l'ail et épinards au hachis de viande. Ajouter enfin l'œuf entier, saler et poivrer, bien mélanger.

3. Mettre à préchauffer le four à 200° (entre 6 et 7). Écailler les œufs durs. Couper les 2 extrémités afin que le jaune soit plus près des bords.

4. Beurrer un moule à cake, étaler la première pâte feuilletée. Remplir avec une première moitié de farce. Lisser la surface. Aligner les œufs durs en les enfonçant légèrement. Finir de garnir avec le reste de la farce, lisser et tasser un peu. Tailler un rectangle de la même taille que le moule dans la 2^{ème} pâte feuilletée, poser sur le moule et souder les bords. Avec un pinceau, dorer au jaune d'œuf. Enfournier pour une heure.

**Pour finir... Couper délicatement de belles tranches épaisses.
On peut le servir chaud ou froid.**

