Pâté Lorrain

Type de plat: Entrée chaude Origine: Lorraine

Le pâté lorrain est un pâté en croûte, un grand classique de lorraine que l'on déguste de préférence tiède ou chaud accompagné d'une salade.

Difficulté	Temps de préparation	coût	Temps de cuisson
1/5	30 mn + 15 mn la veille	2/5	60 mn

Ingrédients pour 4 personnes

250 g d'échine de porc
250 de noix de veau
2 échalotes
1 petit bouquet de persil
1 branche d'estragon
2 gousses d'ail
1 branche de thym
1 œuf
1 dl de vin blanc sec (gris de Toul pour rester en Lorraine)
1 rouleau de pâte feuilletée

La recette:

1- 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 finement ciselés et hachés. Effeuiller le thym et mouiller avec
le vin blanc. Saler, poivrer, bien mélanger et recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur 12 h.

2- Le lendemain, préchauffer le four à 200°. Egoutter la viande.

3- Ouvrir le rouleau de pâte en conservant sa feuille de papier sulfurisé. Déposer sur la plaque de cuisson.

4- 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.

5- Badigeonner de jaune d'œuf 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.

Les conseils du chef:

Il est possible de réaliser des petits pâtés lorrains individuels. Dans ce cas, diminuer un peu le temps de cuisson. Accompagner d'une salade.

Les conseils du sommelier

Le même vin blanc que celui de la marinade.