

Pâté de pommes de terre à la viande hachée

Ingrédients pour 4 personnes (1 recette par personne)

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 300 g de bœuf haché
- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 œuf + 1 jaune
- ½ bouquet de persil plat
- 1 échalote
- 2 pincées de noix de muscade
- sel, poivre

Étapes de préparation

1 - Déroulez une pâte feuilletée. Découpez 4 disques de diamètre plus grand que 4 moules individuels. Tapissez les moules et réservez au frais.

2 - Pelez et hachez l'échalote. Rincez, épongez et ciselez le persil. Mélangez le tout avec le bœuf haché et l'œuf entier. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade

3 - Pelez, rincez et séchez les pommes de terre. Émincez-les en fines rondelles. Remplissez les moules en alternant des couches de viande et de pommes de terre. Terminez par la viande. Préchauffez le four th. 7 (210 °C).

4 - Déroulez la pâte feuilletée restante. Découpez-la en 4 disques et recouvrez chaque moule, en pressant les bords pour les souder. Badigeonnez de jaune d'œuf dilué dans 1 cuil à café d'eau. Enfournez 40 min en surveillant la cuisson.

Servez aussitôt.

