PATE LORRAIN

Ingrédients :

Pâté lorrain pour 4 personnes

250 g de noix de veau
250 g d'échine de porc
500 g de pâte feuilletée
1 œuf
1 cuillère à soupe de lait
2 échalotes
1 bouquet de persil plat
1 brin d'estragon
1 branche de thym
2 gousses d'ail
1 dl de vin blanc sec
sel fin et poivre du moulin

La veille :

Découper en lanières d'1/2 cm de section et 5 cm de long le veau et l'échine de porc. Hachez finement les échalotes et l'ail.
Mélanger tout cela dans un saladier avec 1 dl de vin blanc sec, le bouquet de persil, l'estragon et la branche de thym. saler (1/2 cuillère à café) et poivrer. Bien mélanger et recouvrir cette farce d'un film alimentaire, la laisser mariner 12h00 au frais.

Le lendemain :

Réaliser avec la pâte feuilletée 2 abaisses rectangulaires de 2 à 5 mm d'épaisseur. En prévoir une de 35 cm environ pour la base et les bords, et une seconde légèrement plus petite de 30 cm qui servira de couvercle. Placer chaque abaisse sur une plaque de cuisson, les réserver 1h00 au réfrigérateur afin de les affermir.
Pour réaliser le pâté, disposer la farce marinée et égouttée au centre de la plus grande abaisse en prenant soin de laisser 6 cm libre tout autour (pour les rebords). Rabattre les 2 côtés les plus longs de l'abaisse sur la farce, sans les chevaucher. Rabattre ensuite les deux autres côtés et ôter le surplus de pâte situé dessus afin d'éviter d'avoir deux épaisseurs. Faire une dorure avec l'œuf battu, le lait et une pincée de sel et badigeonner de dorure à l'aide d'un pinceau les rebords, replier ces bords et bien les coller.
Recouvrir le tout de la deuxième abaisse, éliminer soigneusement l'excédent de pâte et presser délicatement du bout des doigts pour bien faire adhérer les 2 épaisseurs de pâte entre elles.
dorer ce pâté en croûte avec la dorure. Avec la pointe d'un couteau, réaliser 1 ou 2 petites cheminées afin de faciliter l'évacuation de la vapeur à la cuisson et réaliser un quadrillage sur le dessus de la pâte pour une jolie présentation.
Réserver ce pâté 30 minutes au réfrigérateur, afin que la pâte se raffermisse.
préchauffer le four à 200°c, en position ventilée de préférence.
cuire à mi-hauteur dans le four 45 minutes à 200°c, puis 15 minutes à 175°c.
accompagner ce pâté lorrain d'une salade verte par exemple.