

Le pâté de Pâques



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Recette du Berry

Ingrédients

- 2 pâtes brisées ou feuilletées
- 3 oeufs durs
- 400 g de chair de veau et ou de porc préparée par vos soins
- 1 oeuf pour dorer

Préparation

- 1 Etaler une première pâte en rectangle.
- 2 Déposer la farce dessus puis les oeufs durs coupés en deux.
- 3 Recouvrir de la deuxième pâte. Souder et dorer à l'oeuf.
- 4 Enfourner 40 minutes à 180°C (th.6) et vérifier la couleur.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

