

## Pâté de Pâques berrichon



Plat **Moyen**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 55 mn

*Une tradition berrichonne délicieuse !*

### Ingrédients

- 200 g de pâte brisée
- 200 g de pâte feuilletée
- 300 g de chair à saucisse
- 150 g de talon de jambon
- 150 g de steak haché
- 6 oeufs + 1 jaune
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouquet de persil
- 3 échalotes
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Faites cuire les 6 oeufs dans une casserole d'eau chaude pour qu'ils deviennent durs. Ecaillez-les.
- 2 Hachez le jambon, le persil et les échalotes ensemble. Mettez-les dans un saladier et mélangez-les avec la chair à saucisse, le steak haché, le vin blanc, un peu de sel et de poivre.
- 3 Préchauffez le four à 200°C.
- 4 Etalez les pâtes en rectangle uniforme.
- 5 Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, déposez la pâte brisée. Mettez la farce en la façonnant fermement en rectangle épais. Disposez les oeufs durs dessus, puis rabattez la pâte feuilletée sur l'appareil et fermez hermétiquement. Badigeonnez le pâté avec le jaune d'oeuf humidifié. Avec un couteau, faites quelques encoches de décoration sans percer la pâte.
- 6 Enfournez environ 45 minutes, selon votre four.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

