

Pâté lorrain mariné au vin rouge



Entrée **Moyen**

Pour : 10 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 50 mn

Une recette que je tiens de mon papa.

Recette proposée par : Blog [le blog de mimidebesac](#)

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 pâte feuilletée
- 200 g de veau
- 200 g de porc
- 200 g de lapin
- 1 carotte
- 1 cs de farine
- 1 oeuf - (facultatif)
- 1/2 l de vin rouge
- 2 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- persil - ciselé
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 15 g de sel
- 1 jaune d'oeuf - pour la dorure
- poivre

Préparation

- 1 La veille, coupez la viande en petits morceaux.
- 2 Ajoutez le sel, le poivre, les clous de girofle, la feuille de laurier, la carotte émincée et coupée en rondelles, puis l'oignon coupé en 6, un peu de persil, les gousses d'ail et les échalotes hachés finement. Mélangez bien le tout avec le vin rouge et laissez macérer une nuit entière.
- 3 Le lendemain, égouttez la viande. Incorporez la farine, l'œuf (facultatif mais c'est plus moelleux), puis salez, poivrez et remuez avant de la mettre sur la pâte feuilletée. Recouvrez le tout de la pâte brisée en soudant bien les bords (employez de la pâte brisée pour le couvercle). Faites des petites stries sur la deuxième abaisse avec un couteau sans couper la pâte ou aidez-vous d'une fourchette. Faites une ou 2 cheminées pour laisser s'échapper la vapeur et dorez au jaune d'œuf.
- 4 Préchauffez le four à 275°C, thermostat 10.
- 5 Enfournez le pâté et laissez cuire durant 45 à 50 minutes à 180°C, thermostat 6.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

