

Pâté à la russe

Pour 6 personnes.

Pâte : 600 g de farine, 200 g de gruyère râpé, 1 œuf entier, 4 c à soupe d'huile, 1/4 l de lait.

Farce : 6 œufs durs; 1 kg de chair à saucisse fine (porc et veau), 2 oignon., 1 dl de vin blanc, 2 c à soupe d'herbes hachées (persil, ciboulette, estragon), 2 œufs entiers, 1 poignée de mie de pain trempée dans du lait, 2 c à soupe de crème fraîche ; 2 kg d'épinards ; 1 tranche de jambon cuit de 1/2 cm d'épaisseur, prise au milieu du jambon, 125 g de lard fumé, 1 jaune d'œuf, 2 c à soupe de lait.

Pétrir ensemble tous les ingrédients de la pâte et laisser reposer.

Nettoyer les épinards et les faire cuire pendant 20 minutes à grande eau bouillante salée. Les égoutter soigneusement. Couper le lard en morceaux et le faire revenir à la poêle, sans matière grasse. Ajouter les épinards hachés grossièrement.

D'autre part, faire revenir légèrement la chair à saucisse avec les oignons, la mouiller de vin blanc et la mélanger avec les herbes, les œufs, la mie de pain essorée et la crème fraîche.

Préparer une abaisse de pâte, ovale, de 20 cm de longueur environ. Y étaler la moitié de la farce à saucisse, la recouvrir de la tranche de jambon, surmontée d'une couche d'épinards aux lardons et disposer au-dessus les 6 œufs, groupés par deux. Recouvrir avec le reste des épinards puis avec la chair à saucisse.

Entourer le tout du reste de pâte, que l'on soudera au socle en mouillant légèrement à l'eau. Dans les tombées de pâte tailler une cheminée et des feuilles. Découper un petit rond de pâte sur le dessus du pâté, y glisser la cheminée et disposer, tout autour, en rayons, les feuilles collées à l'eau. Battre le jaune d'œuf avec le lait et dorer la pâte avec ce mélange. Faire cuire à four chaud pendant 45 minutes environ.

Ce plat peut être présenté en entrée, en pièce de buffet, et pourquoi pas en plat principal. Pour un buffet doubler les proportions ou prévoir plusieurs pâtés.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.