

Pâté froid aux œufs durs

Pour 6 personnes.

250 g de farine, beurre, 1 kg d'épinards, 1 oignon, 1 bouquet de persil, 7 œufs, 125 g de poitrine de porc, 225 g de veau + 2 escalopes, sel, poivre.

Commencer par faire une pâte Brisée. Pour cela, disposer la farine en fontaine, dans une jatte ou sur une planche. Diviser 125 g de beurre en petites parcelles ; les déposer dans le creux de la fontaine ainsi qu'une pincée de sel. Incorporer beurre et sel à la farine en travaillant du bout des doigts pour éviter de trop pétrir la pâte en train de se former. Incorporer peu à peu la valeur d'un verre d'eau pour obtenir une pâte homogène et relativement souple. Fraiser par deux fois : rassembler la pâte en boule et écraser celle-ci en appuyant fortement avec la paume de la main tout en poussant vers l'avant. Rassembler la pâte en boule une seconde fois, l'envelopper dans un linge et la laisser reposer au frais.

Pendant ce temps, éplucher les épinards, les laver en plusieurs eaux et les faire blanchir pendant dix minutes à l'eau bouillante salée ; les rafraîchir sous l'eau froide, les égoutter à fond puis les hacher en y joignant un oignon et un petit bouquet de persil. Faire durcir 6 œufs.

Hacher la poitrine de porc et les 225 g de veau. Détailler des escalopes en bandes larges d'un doigt.

Prendre la pâte, l'abaisser au rouleau sur une planche farinée et la diviser en 2 abaisses rectangulaires.

Mettre la moitié du hachis de porc sur l'une des deux abaisses ; par-dessus, mettre la moitié du hachis de veau, disposer les bandes d'escalopes par-dessus, saler et poivrer.

Continuer par une couche d'épinards dans laquelle on installera les œufs durs auxquels on aura supprimé les extrémités afin qu'ils forment un cordon presque régulier en se joignant. Mettre le reste des épinards sur les œufs puis la fin des hachis, d'abord le veau, puis le porc.

Recouvrir avec la seconde abaisse et former le pâté en pinçant l'abaisse du haut sur celle du bas. Mouiller légèrement les bords de celles-ci afin d'en assurer le collage.

Décorer à votre goût de quelques feuilles ou fleurons de pâte que l'on collera à l'eau sur la surface du pâté.

Dorer au pinceau avec un jaune d'œuf délayé d'une goutte d'eau et faire cuire à four moyen pendant deux heures sur une plaque beurrée ou, ce qui est souvent plus pratique, posé sur un papier beurré.

Ce pâté se mange froid ou tiède et se transporte facilement. Il est toujours bien accueilli car il n'est pas du tout lourd ni étouffant comme le sont parfois les pâtés de viande.



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.