

Pâté de viande en croûte

Pour 4 personnes.

Préparer une pâte brisée avec 200 g de farine, 125 g de beurre ou de margarine, une pincée de sel, 1 dl de lait tiède, 10 g de levure et 1 jaune d'œuf. Laisser reposer 1 heure et en tapisser le fond et les bords d'une forme à tarte rectangulaire et bien beurrée.

Pour le pâté, il faut : 1 livre de foie, une demi-livre de lard gras frais et une demi-livre de hachis de porc ou, si l'on n'aime pas trop gras, du hachis mélangé veau-porc.

Hacher à la machine la viande, le lard et le foie. Hacher en même temps 3 échalotes et un peu de persil. Ajouter du sel, du poivre, un peu de muscade râpée et, si on le veut, un filet de cognac ou de vin rouge. Si le mélange est trop mou, ajouter un peu de farine. Pour les proportions données, il faut compter une tasse de farine. Verser le mélange dans la pâte. Garnir de quelques feuilles de laurier. Faire cuire à four modéré pendant environ 2 heures. On peut vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille à tricoter en l'enfonçant au centre du pâté ; si en ressortant la pointe est brûlante, le pâté est cuit à point. Laisser refroidir et servir sur un lit de feuilles de laitue.

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.