



Pâté en croûte Ardennais

Parmi les nombreuses variantes du traditionnel pâté en croûte, le pâté en croûte Ardennais est une version peu connue. Pourtant, cette spécialité charcutière est aussi alléchante que savoureuse. Avec sa viande moelleuse et sa pâte croustillante, voilà une entrée qui régalerà tous les gourmands de votre table.

PRÉPARATION :



Préparation
40 min

Cuisson
40 min

Repos
10 h

INGRÉDIENTS:

10 PERS.

400 g de pâte feuilletée

Pour la farce :

250 g d'échine de porc

100 g de filet de veau

2 cuisses de lapin

3 échalotes

1 bouquet de persil frais

1 gousse d'ail

10 cl de Muscadet

2 jaunes d'œufs

10 g de sel

3 g de poivre

1.

Coupez les différents morceaux de viandes en petits dés. Placez-les dans un grand récipient. Épluchez l'échalote et l'ail. Hachez finement le tout et ajoutez-les dans le récipient contenant la viande. Ajoutez également le persil préalablement ciselé, le sel et le poivre. Mélangez bien.

2.

Arrosez la préparation avec le Muscadet. Couvrez le récipient et placez une nuit au réfrigérateur afin de bien faire mariner la viande.

3.

Le lendemain, égouttez la viande. Réservez.

4.

Sur votre plan de travail, étalez la pâte feuilletée. Coupez la pâte en deux rectangles identiques. Sur le premier rectangle, disposez soigneusement la farce en une longue bande au centre.

5.

Fouettez légèrement les jaunes d'œufs avec une fourchette. Badigeonnez les bords de la pâte feuilletée avec un peu de jaune d'œuf. Disposez le second rectangle de pâte feuilletée. Soudez bien les pâtes feuilletées.

6.

Badigeonnez le dessus de pâté en croûte avec du jaune d'œuf. Dessinez quelques stries avec un couteau bien aiguisé.

7.

Enfournez le pâté en croûte Ardennais pendant 40 min (four préchauffé à 190°C). Laissez tiédir dans le four. Dégustez tiède ou froid.