

Le Pâté en Croûte de La Belle Demeure

Pour 10 personnes il faut;

- 1000 g chair à saucisse
- 200 g rillettes/grattons de canard ou d'oie
- Quelque chose de croustillant – noix, pistaches, pignons de pin (grillé à sec), graines de citrouille (grillé à sec), graines de tournesol (grillées à sec)
- Herbes de Provence
- Sel & Poivre (fraîchement moulu)
- 4 petits oignons ramollis (coupé en morceaux et sués dans une casserole ou dans le micro-onde avec un peu d'eau)
- 1 œuf
- 1 ou 2 Pate feuilleté – idéalement, rectangulaire

- la plupart des ingrédients sont modifiables & vraiment dépendant du goût -

Préchauffer votre four à 180 ° C – chaleur tournante.

Avec vos mains, mélanger tous les ingrédients (sauf la pâte) & laissez dans le réfrigérateur pour se reposer pendant au moins 30 minutes.

Etaler votre mélange sur la pâte feuilletée en forme d'une saucisse épaisse & retrousser les côtés.

Cuire au four préchauffé pendant environ 40 minutes, puis soigneusement égoutter tout le gras & retourner la saucisse – ce qui permettra le dessous détrempe qui a absorbé tous les jus de devenir croustillant.

Faire cuire pendant encore 30 minutes. Tester avec un couteau bien aiguisé pour voir si le milieu est bien chaud.

Laisser reposer pendant environ 20 minutes et servir chaud.

Bon appétit!