

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



60 MIN



4 p.



Pinot gris

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

PÂTE DE PÂQUES AUX VIANDES

Ingrédients

- 300 g de chair à saucisse
- 200 g de veau haché
- 200 g de filet de canard haché
- 130 g de jambon haché
- 2 échalotes
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 petit bouquet de persil
- 6 brins de thym frais
- 2 cuillères(s) à soupe de grains de coriandre concassés
- 2 œufs frais + 6 œufs durs + 1 jaune
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 15 g de beurre
- 2 rouleaux de pâtes feuilletées
- sel et poivre

- Mélangez toutes les viandes dans un saladier.
- Pelez et hachez les échalotes. Lavez et hachez la ciboulette et le persil. Ajoutez-les dans le saladier ainsi que le thym effeuillé et la coriandre. Salez et poivrez. Mélangez tout en malaxant les ingrédients. Incorporez les œufs frais puis la crème fraîche.
- Préchauffez le four à 200° C (th 6/7).
- Écalez les œufs durs.
- Déposez dans le moule à cake la première pâte feuilletée. Remplissez avec la moitié de la farce. Lissez et tassez bien. Ajoutez les œufs durs en file indienne en les enfonçant légèrement. Couvrez avec la farce restante. Lissez à nouveau et tassez.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



60 MIN



4 p.



Pinot gris

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

- Taillez un rectangle dans la pâte feuilletée restante, de la même dimension que le moule. Posez-le sur la farce. Soudez les bords. Badigeonnez la surface de jaune d'œuf.
- Enfournez pendant 1 heure. Laissez tiédir 10 minutes avant de démouler.

