

PÂTÉ LORRAIN HALLOWEEN :

250 G ÉCHINE DE PORC COUPÉE EN DÉS

250 G NOIX DE VEAU COUPÉ EN DÉS

2 ÉCHALOTES, PERSIL, ESTRAGON, 2 GOUSSES D'AIL, THYM

1 ŒUF (FACULTATIF)

1 DL VIN BLANC SEC TYPE GRIS DE TOUL

PÂTE FEUILLETÉE

24H AVANT : VIANDE + AIL HACHÉ + PERSIL + ESTRAGON
+ ÉCHALOTES EN DÉS + THYM + VIN BLANC + SEL + POIVRE.
COUVRIR DE FILM ET LAISSER MARINER AU RÉFRIGÉRATEUR.

AU MOMENT DE CUISINER : ÉGOUTTER LA VIANDE.
PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200°C

ÉTALER LA PÂTE.

DISPOSER LA VIANDE AU MILIEU DU RECTANGLE.

RABATTRE LES BORDS.

METTRE LE COUVERCLE EN FORME DE CERCUEIL.

DÉCOUPER LA CROIX QUI SERVIRA DE CHEMINÉE
D'ÉVAPORATION.

*IL EST POSSIBLE DE DORER LA PÂTE AU JAUNE D'ŒUF MAIS LA PÂTE
DEVIENDRA TRÈS FONCÉE.*

CUIRE À 200 °C.

ASTUCE : PRESSER LA VIANDE DANS UN TORCHON POUR
L'ÉGOUTTER, CELA ÉVITERA QU'ELLE IMBIBE LA PÂTE FEUILLETÉE
QUI NE LÈVERAIT PAS ET NE CUIRAIT PAS.

