

Pâté en croûte

6 pers | 1 h | 12 h

Les **ingrédients**

- Pour la pâte brisée
- 1 œuf
- 320 g de beurre mou
- 560 g de farine
- 1 pincée de sel
- Pour la farce :
- 600 g d'agneau à griller
- 500 g de lardons de porc
- 400 g de cubes de jambon
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 œufs
- 4 c. à s. de crème liquide
- 2 c. à s. de porto
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Faites cuire 4 œufs pendant 9 minutes à l'eau bouillante et laissez-les refroidir. Passez-les sous l'eau froide et écalez-les. Réservez.

Etape 2

Réalisez la pâte brisée : au robot muni d'une feuille ou à la main, versez la farine, le sel, l'œuf, le beurre mou et 15 cl d'eau, mélangez et formez une boule. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Etape 3

Réalisez la farce : épluchez l'oignon et l'ail, dégermez ce dernier, et mixez le tout au robot, réservez. Coupez la viande d'agneau en petits morceaux et supprimez l'os. Mixez l'agneau avec les lardons. Ajoutez l'oignon et l'ail mixés, l'œuf, la crème et le porto, puis salez et poivrez. Ajoutez ensuite les cubes de jambon (sans les mixer).

Etape 4

Préchauffez le four à 190 °C (th. 7). Étalez la pâte brisée en un grand rectangle. Découpez un quart de ce rectangle, sur l'un des deux côtés les plus longs, réservez-le. Chemisez un moule à cake d'une feuille de papier sulfurisé. Déposez le grand rectangle de pâte dans le moule. Au centre de la pâte, déposez une couche de farce, installez les œufs durs au milieu de la future terrine, en les alignant

Etape 5

Rajoutez le reste de la farce au-dessus des œufs, repliez les bords de la pâte vers le haut et fermez le tout avec le rectangle de pâte que vous avez réservé. Soudez les bords en les collant avec un peu d'eau. Faites 3 cheminées au-dessus du pâté, en insérant dans chaque cheminée des petits rouleaux de papier cuisson. Dorez la pâte avec un jaune d'œuf battu.

Etape 6

Faites cuire 35 minutes à 190 °C (th. 7), puis descendez la température à 160 °C (th. 5) et laissez cuire encore 35 à 40 minutes. Laissez reposer au réfrigérateur une nuit entière et servez bien frais, le lendemain.