

# Pâté de Pâques (berrichon) maison

Bonjour à toutes et tous

Nous nous dirigeons vers les fêtes de [Pâques](#) et ses moments joyeux de chasse aux oeufs dans la maison ou le jardin. Au regard des températures très chaudes des derniers jours, on pourrait s'attendre à un Pâques dans le jardin, pourquoi pas à pique-niquer. A cette occasion, j'aimerais partager avec vous une recette tentée l'année dernière et qui avait bien plu à mes gourmands : le pâté de Pâques.

Si vous ne connaissez pas, c'est une recette du Berry (région de Bourges), qui consiste à réaliser une sorte de pâté en croute feuilletée, empli de viande de veau et de porc hachée et d'œufs durs. Il se déguste tiède comme froid. J'avais aperçu la recette depuis longtemps mais n'avais osé m'y confronter de crainte d'y passer beaucoup de temps. Mais en fait une fois que vous trouvez un boucher capable de hacher les viandes, c'est d'une simplicité enfantine. L'année dernière, je m'y suis lancée avec la version de C.Lignac ([source ici](#)). Le résultat a vraiment plu à mes gourmands qui y ont trouvé la générosité de la viande, la gourmandise d'un feuilleté décoré, et le côté « amusant » des œufs durs. (Et la quantité a bien agrémenté deux déjeuners en terrasse, donc parfait pour éviter au cuisiner de préparer le repas d'après)

Hésitant à le refaire cette année, je voulais partager l'idée de ce pâté de Pâques avec vous. Peut être cela vous inspirera ou vous le remettra en mémoire. Bon week-end !

- PÂTÉ DE PÂQUES -  
MAISON



Pâté de Pâques berrichon maison



Pâté de Pâques berrichon maison avant ouverture

---

## **Recette : Pâté de Pâques (berrichon) maison**

**Saison de la recette : Toute l'année**

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 40 minutes**

---

# Ingrédients

Pour 6 personnes :

- environ 500g de viande de veau hachée
- environ 300g de chair à saucisse (1)
- 4 cuillérées à soupe de crème légère
- 6 cuillérées à soupe de vin blanc
- 3 œufs + 1 pour la dorure
- 1/2 botte de persil
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 rouleaux de pâte feuilletées
- sel, poivre, noix de muscade.

# Réalisation

- Lavez, égouttez et émincez le persil. Épluchez et hachez finement les échalotes et l'ail.
- Faites cuire 3 œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs. Une fois cuits, écalez les et réservez.
- Dans un saladier, placez les viandes hachées et émiettées. Ajoutez la crème, le persil haché, échalotes, ail, sel, poivre et noix de muscade à convenance. Mélangez bien.
- Étalez une des pâtes feuilletées. Répartissez la viande sur une bande rectangulaire épaisse. Répartissez les œufs durs sur la face.
- Mouillez les futures jointures avec (le dernier) l'œuf battu. Recouvrez de l'autre pâte. Soudez du bouts des doigts et découpez les surplus de pâte. Utilisez-les pour décorer le pâté.
- Dorez le pâté à l'œuf battu. Aménagez une cheminée au centre du pâté.
- Enfournez pour 40 minutes à 180°C

Dégustez tiède ou à température ambiante, accompagné de crudités de saison.

---

### Astuces :

- (1) Pour un pâté de pâques express et moins onéreux, utilisez environ 650g de chair à saucisse à la place des viandes.
- Vous pouvez transporter ce pâté de pâques en pique nique.



## Découvrez aussi en recettes pour Pâques:

- [Plat] [Effilochée d'agneau aux épices](#)
  - [dessert] [Couve cretoise](#) (en photo)
  - [dessert] [Tarte à la crème brûlée et au miel](#)
-