



Pâté Lorrain

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

450 g d'échine de porc

450 g de veau

50 cl de Riesling

1 bouquet garni

1 oignon

1 gousse d'ail

1 pâte brisée

1 pâte feuilletée

1 jaune d'œuf

Sel, poivre

Marinade

Coupez votre viande en morceaux de taille moyenne.

Déposez-les dans un saladier, ajoutez le bouquet garni, l'oignon émincé, la gousse d'ail coupée en deux et le Riesling.

Couvrir et réservez au frais au min 1 nuit.

Dressage du Pâté Lorrain

Dans un moule à cake, déposez la pâte Brisée. Remplir avec votre viande que vous aurez égouttée au préalable.

Rabattre les morceaux de pâte Brisée, les mouillez et venir déposez la pâte feuilletée. Appuyez pour souder les deux pâtes.

Dorez avec la jaune d'oeuf.

Réservez au frais 30 min.

Re-dorez, faire un dessin et enfournez pendant 45 min dans un four préchauffé à 180°C.

Accords Mets & Vins

Vous pouvez servir votre pâté Lorrain avec le Riesling qui vous aura servi pour la marinade.