



Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY

PÂTÉ DE PÂQUES

**& BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE
PINOT NOIR "LES COURTILLES"**



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR “LES COURTILLES”

Ce vin à la robe rubis intense offre un joli nez de confiture de mûres. La bouche est puissante, toute en longueur, sur de belles nuances épicées.

À servir à une température de 16 – 18 °C.

&

PÂTÉ DE PÂQUES

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 pâtes brisées (ou maison)
- 300 g de porc haché
- 300 g de veau haché
- 2 échalotes (ou 1 oignon)
- 1 belle poignée de persil
- 2 à 3 œufs durs
- 1 œuf cru
- 10 cl de vin blanc (facultatif mais recommandé)
- Sel, poivre
- Muscade (optionnel)
- 1 jaune d'œuf (dorure)

PRÉPARATION

Préparer la farce

Mélanger le porc et le veau hachés, les échalotes hachées et le persil. Incorporer l'œuf cru. Verser le vin blanc et assaisonner généreusement (sel, poivre, muscade).

Monter le pâté

Étaler une pâte dans un moule. Déposer la moitié de la farce. Placer les œufs durs entiers (ou coupés en deux) au centre. Recouvrir avec le reste de farce puis refermer avec la seconde pâte. Bien souder les bords et faire une petite cheminée au centre.

Cuire

Dorer au jaune d'œuf et enfourner à 180 °C pendant 45 à 50 minutes. Le pâté doit être bien doré et croustillant.



Millebuis

