

PÂTÉ DE PÂQUES

À LA BERRICHONNE

DIFFICULTÉ



BUDGET



TEMPS DE RÉALISATION

PRÉPARATION

15 mn + 30 mn

CUISSON

1 h 15

INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

- 400 g de veau* (épaule)
- 400 g de porc* (filet)
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 4 branches de persil
- 1 bouquet garni
- 10 cl de vin blanc
- 2 c/s d'eau de vie (ou cognac)
-
- 2 rouleaux de pâte feuilletée*
- 5 œufs*
- 100 g de lard fumé*
- 1 c/c mélange de 4 épices
- sel, poivre

c/s: cuillère à soupe
c/c: cuillère à café

CALORIES

1 portion : environ 625 Kcal

* PRODUITS EN VENTE CHEZ CARNIVOR
SELON LES STOCKS DISPONIBLES
AUTRES PRODUITS
EN VENTE CHEZ VOTRE ÉPICIER



CARNIVOR®



ASSOCIEZ PLAISIR DE LA TABLE ET ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL
GRÂCE AUX RECETTES CARNIVOR®

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR www.carnivor.fr

PÂTÉ DE PÂQUES

À LA BERRICHONNE



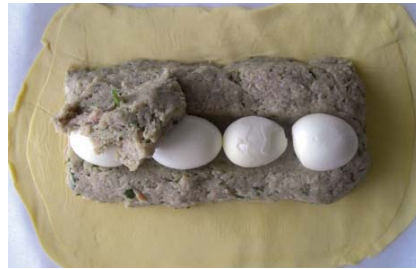
1 - LA VEILLE : Coupez la viande en cubes de 4 cm dans un saladier avec l'oignon piqué des clous de girofle, le persil et le bouquet garni. Ajoutez le vin blanc et l'eau de vie. Laissez 12 h au frais.



2 - LE LENDEMAIN : Hâchez la viande égouttée, l'oignon sans les clous de girofle, le persil. Rajoutez le lard hâché, le sel, le poivre et les épices. Faites cuire 4 œufs.



3 - Etalez la pâte en lui donnant une forme rectangulaire et déposez la moitié de la farce en laissant une bordure.



4 - Posez les œufs durs écalés et recouvrez du reste de farce.



5 - Posez l'autre morceau de pâte sur le pâté ainsi formé et pincez les bords pour souder. Badigeonnez le tout d'un jaune d'œuf. Avec le dos d'une fourchette vous pouvez réaliser une décoration.



6 - Faites deux trous de 1 cm dessus afin de permettre l'évaporation lors de la cuisson et mettez le pâté à cuire 1h15 environ dans votre four à 190°C.

A savoir : Peut se servir chaud ou froid.

CALORIES

1 portion : environ 625 Kcal

RAPPEL

un repas équilibré, c'est :

— ENTRÉE —

crudités

— PLAT —

viande accompagnée de féculents ou légumes cuits

— DESSERT —

un produit laitier et un fruit

la viande apporte les protéines nécessaires au bon fonctionnement musculaire de votre corps

PROPOSITION D'UN MENU ÉQUILBRÉ



ŒUF MIMOSA & ARTICHAUTS*



PÂTÉ DE PÂQUES



MOUNA & ŒUFS AU CHOCOLAT

* PRODUITS EN VENTE CHEZ CARNIVOR SELON LES STOCKS DISPONIBLES

AUTRES PRODUITS EN VENTE CHEZ VOTRE ÉPICIER

