



## **PATÉ PRESQUE LORRAIN**

**300g pâte feuilletée (inversée ici) maison ou pur beurre dans le commerce - 550g chair à saucisses au fenouil - 1 belle poignée de persil plat - 1 échalote râpée - 1 oeuf - 2 càs de chapelure - sel - poivre -**

**Préchauffer le four à 160°, position pizza.**

**Dans une jatte, mélanger la chair à saucisses, le persil plat haché, l'échalote râpée, l'oeuf, la chapelure. Saler, poivrer.**

**Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte feuilletée en un grand rectangle. Placer au milieu la farce en forme de boudin. Rabattre les côtés de la pâte en soudant sur le dessous du pâté en badigeonnant d'eau froide à l'aide d'un pinceau. Couper l'excédent sur les bouts, les rabattre dessous en les badigeonnant d'eau pour les coller. Découper deux trous, enfiler à l'intérieur une douille dans chacun (ou un morceau de papier alu roulé). Décorer avec des chutes de pâte collées avec de l'eau. Dorer au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.**

**Placer le pâté sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Enfourner et cuire 1h00. Laisser refroidir à température ambiante. Se conserve au réfrigérateur dans du papier film.**