



Pour 6 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée carré
2 œufs entiers + 1 jaune
400 g de blancs de volaille
225 g de talon de jambon
225 d'échine de porc
20 g de beurre
3 pincées de quatre-épices
18 brins de persil, (j'ai oublié de mettre)
1/2 sachet de gelée de porto
Sel et poivre

Emincer les blancs de volaille en lamelles, salez et poivrez, hachez le talon de jambon et l'échine et les mélangez avec l'œuf, le mélange quatre épices et le persil ciselée

Préchauffez le four th 7

Etalez la pâte et garnissez le moule beurré en la laissant dépasser sur les bords, couvrez de fine couches de farce de porc et de lamelle de volaille, en finissant par une couche de farce

Couvrez du reste de pâte, rabattez les bords, pincez les

Creusez un trou au centre de la pâte, insérez une cheminée de papier alu et dorer la pâte avec le jaune d'œuf mélangé à 1 cac d'eau

Enfournez 1h , laissez refroidir et mettez au frigo 3 h

Préparez un peu de gelée puis versez encore tiède dans la cheminée, remettre au frigo 4 h, servez



Imprimer la recette