

# Pâté de viande en gelée

par Béatrice

pour 5/6 personnes :

500 g de viande en mélange (porc, veau, boeuf)  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
2 tranches de pain de mie et un peu de lait ( à faire tremper )  
persil  
sel poivre  
1 sachet de gelée Maggi  
1 oeuf, 3 oeufs durs

Préparer la gelée et faire durcir les trois oeufs.

Dans un saladier, mettre la viande, l'oeuf cru, l'oignon et l'ail hachés ainsi que le persil.

Bien malaxer avec les mains, saler, poivrer.

Dans un moule à cake, couler de la gelée sur environ 2 cm, placer la moitié de la viande et les 3 oeufs durs couchés.

Recouvrir du reste de viande et verser de la gelée sur 2cm aussi.

Faire cuire à four préchauffé 180° ou 200° pendant 35mn.

A la sortie du four, rajouter un peu de gelée

A préparer la veille pour le lendemain