



## *Pâté de Pâques Berrichon*

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 personnes

Préparation | 30 min

Cuisson | 30 min

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 75 g de porc haché
- 75 g de veau haché
- 3 œufs
- Persil
- Sel, poivre

Faites cuire vos œufs durs

Mélangez la viande, le sel, le poivre et le persil.

Sur votre pâte feuilletée, déposez la viande en forme de boudin au milieu de la pâte.

Déposez vos œufs durs coupés en deux sur la viande.

Refermez la pâte feuilletée sur le côté et bien marquez les œufs durs.

Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf.

Percez quelques trous sur le dessus et faire cuire 30 min à 200°C.

Laissez tiédir pour pouvoir découper facilement, servir avec une salade.