

## Le Pâté Lorrain (entrée chaude par excellence)



### INGREDIENTS

Pâte feuilletée toute faite du commerce  
350gr  
1 livre d'épaule ou de collet de porc.  
4 échalotes.  
20gr de persil plat.  
10gr de sel, 1gr de poivre.

Préparation de la marinade la veille.

Couper le porc en fines lamelles, hacher dessus les échalotes et

Le persil, saler, poivrer, et arroser d'un bon verre de vin blanc sec.

Le lendemain étaler la pâte, prélever un fond de forme rectangulaire

plutôt allongée, mettre dessus au milieu la marinade après l'avoir

égouttée, recouvrir avec le reste de la pâte en faisant bien adhérer le couvercle à

la pâte du fond, faire au besoin un petit bourrelet.

Dorer au pinceau avec un jaune d'œuf.

Avec un morceau de carton une petite cheminée dans le couvercle pour

laisser échapper la vapeur.

Mettre au four chaud thermostat 7 à 8 sur une plaque graissée ou dans

sur un plat à four.

Laisser cuire 1 heure.