

Le pâté au mignon

Pour 6 personnes: 50 g de pâte brisée; 1 filet mignon de porc de 600 g environ; 500 g de chair à saucisse à rôtir fine; 1 céleri en branche; 1 poireau; 2 échalotes; 1 oignon; 1 bouquet de persil; gelée en paquet; 50 g de beurre; 1 jaune d'œuf; sel et poivre du moulin.

Pour la marinade: 7 dl d'un bon Dorin; 1 oignon; 1 carotte; 1 bouquet garni; 1 gousse d'ail; sel et poivre en grains.

Dans un plat en terre, mettez le filet mignon, l'oignon émincé, la gousse d'ail, la carotte coupée en rondelles, le bouquet garni et une dizaine de

grains de poivre. Arrosez le tout avec le vin blanc et laissez macérer pendant 24 heures.

Lavez le poireau et le cœur du céleri; émincez-les ainsi que les échalotes et l'oignon. Faites cuire le tout doucement dans 30 g de beurre pendant 5 à 6 minutes et réservez le tout.

Egouttez le filet mignon et essuyez-le. Dans une terrine, mélangez la chair à saucisse, le persil haché et les légumes étuvés au beurre. Salez et poivrez. Étendez les deux tiers de la pâte au rouleau. Chemisez-en un moule à cake de 25 cm environ que vous aurez préalablement beurré. Sur ce fond de pâte, étendez une couche de 5 centimètres de farce, posez le filet par-dessus, puis recouvrez le reste de farce.

Abaissez le reste de la pâte. Posez sur le dessus du pâté et collez les bords à l'eau.

Pratiquez une petite ouverture au centre de ce couvercle pour faire une cheminée. Dorez le dessus du pâté au jaune d'œuf.

Faites cuire à feu moyen (220 degrés au maximum) pendant 1 h. 30. A la fin de la cuisson, sortez le pâté du four, posez-le sur une planche et couchez-le pour faire sortir le gras. Laissez-le ensuite refroidir.

Préparez la gelée selon les indications habituelles et introduisez-la par la cheminée dans le pâté. Mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Démoulez le pâté et servez accompagné d'une salade verte accompagnée de fines herbes.