

## Pâté de porc en croûte

Pour 8 personnes

### Pâte:

500 g de farine

1 c. à c. de sel

200 g de graisse de porc

2 dl d'eau

### Farce:

350 g de viande de porc (cuisseau)

250 g de lard cru

600 g de côtelettes crues fumées sans os

4-6 olives noires

20 g de pistaches pelées

2 gousses d'ail pressées

1 c. à c. de sel

Du poivre noir

Marjolaine et thym séchés

1 œuf

1 sachet de gelée de viande en poudre (pour 2,5 dl)

### Ustensile:

Un moule à cake en Téflon de 30 cm de longueur

**Pâte:** mélanger la farine et le sel. Couper la graisse de porc en petits morceaux, mélanger en effritant avec les doigts. Ajouter l'eau et travailler rapidement en une pâte (ne pas pétrir), mettre la pâte au frais pendant 1 à 2 h.

**Farce:** faire hacher la viande de porc et le lard par le boucher ou les passer au mixer. Veillez à ce que la viande ne se réchauffe pas. Couper 150 g de côtelettes en dés. Hacher grossièrement les olives et les pistaches, incorporer tous les ingrédients et les épices à la viande.

Graisser le moule, chemiser le fond de papier alu puis ajouter les  $\frac{3}{4}$  de la pâte. La pâte doit dépasser le bord de près de 2 cm. Piquer le fond avec une fourchette. Couper les côtelettes en deux dans le sens de la longueur. Verser la moitié de la farce dans le moule.

Disposer les moitiés de côtelettes, les recouvrir avec la farce restante, bien presser. Rabattre les bords de pâte sur la viande. Séparer l'œuf et badigeonner les bords de blanc d'œuf. Abaisser la pâte restante pour en faire un couvercle, le placer sur les bords et bien presser. Eventuellement décore avec les restes de pâte. Découper des ouvertures dans le couvercle afin que la vapeur puisse s'échapper. Badigeonner le pâté en croûte de jaune d'œuf.

Faire cuire au four à 200 °C au niveau inférieur pendant  $\frac{1}{2}$  h. environ, puis réduire la température à 150 °C et terminer la cuisson pendant 1 h. à 1 h. 15 (éventuellement augmenter la température à 250 °C pendant les 15 dernières minutes pour que la pâte soit bien dorée). Laisser refroidir le pâté en croûte, verser la gelée de viande par les ouvertures dans le couvercle, laisser prendre.