

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **PÂTÉ EN CROÛTE FEUILLETÉE**

**Pour 5 à 6 personnes**

**200g pâte feuilletée**

**250g boeuf haché - 75g mortadelle - 1 oeuf - 1 oignon rouge  
- 1 càs chapelure ou 1/2 tranche de pain aux graines hachée  
- 1 gousse d'ail - sel - poivre - origan sec - persil plat -**

**Hacher finement l'oignon, le persil plat, l'ail et la tranche de pain (si vous n'utilisez pas de la chapelure). Mélanger le tout avec le boeuf, la mortadelle finement coupée et l'oeuf.**

**Préchauffer le four à 200° (th.6. 7).**

**Etaler sur le plan de travail légèrement fariné la pâte feuilletée. Découper un rectangle de 20 x 25 cm. Poser en forme de boudin la farce au milieu. Couper à l'aide de la roulette à pizza les 4 angles pour former une croix. Rabattre les 2 bouts sur chaque extrémité du boudin. Mouiller ces 2 parties-là. Rabattre un côté sur la farce, le mouiller, puis rabattre l'autre côté. Bien souder. A l'aide d'un pinceau, passer toute la surface du pâté au jaune d'oeuf. Former des diagonales avec la roulette à pizza sans trop appuyer. Poser le pâté sur une plaque à pâtisserie mouillée à l'eau froide avec un pinceau.**

**Enfourner et cuire 45 minutes. A déguster tiède ou froid.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr