

# PÂTE EN CROUTE.

(Façon Edith).



Loisir de la semaine

## Ingrédients pour la pâte



500 gr. de farine



200 gr. de margarine



1 verre d'eau



1 cuill. à café rase de sel



1 jaune d'œuf pour dorer

## Préparez la farce:

Hachez grossièrement le veau au couteau sur une planche. Dans un saladier, mélangez le veau, la chair à saucisse, l'œuf, le sel, le poivre, le vin blanc et les noisettes.

## Préparez la pâte:

Mettez la farine en fontaine, ajoutez le sel puis versez la margarine juste fondue, l'eau et pétrissez rapidement.

Étalez les 2/3 de la pâte avec un rouleau et garnissez le moule à cake beurré.

Remplissez le moule de la farce et mouillez les bords pour que la pâte du moule se soude à celle du couvercle.

Étalez le 1/3 de pâte restant et recouvrez le moule en faisant bien adhérer les bords.

Avec les chutes de pâte, faites une décoration.

Dorez au jaune d'œuf et formez une cheminée au centre pour laisser la vapeur s'échapper.

Laissez tiédir et coulez la gelée tiède par la cheminée.

Laissez bien refroidir avant de découper et servez en tranches.

**Vous pouvez remplacer le veau par de la chair de poulet ou de dinde.**

## Ingrédients pour la farce

500 g de veau maigre

350 g de chair à saucisse

1 œuf

1/2 verre à moutarde de vin blanc

25 g de noisettes

1 demi de mousson de canard

1 sachet de gelée Maggi

Sel

Poivre

## Cuisson

1 heure  
thermostat 5/6 ou 200°

**ET BON APPÉTIT**