

# Les Gourmands Chevaliers du Pâté Lorrain



La RECETTE du PÂTÉ LORRAIN de Châtenois :

Cette dernière nous parvient directement du Grand Maître de la Confrérie du Pâté Lorrain de Châtenois :

Pour 6 personnes : 450 g de pâte feuilletée (de 2.8 mm d'épaisseur)  
350 g d'épaule de porc  
1 jaune d'œuf  
1 échalote, 2 brins de persil  
2 cuillerées à soupe de crème liquide  
1 demi-verre de vin blanc sec  
7 g de sel fin, poivre

La veille : Dans un plat à marinade, disposer l'épaule de porc coupée en fines lamelles, ajouter l'échalote et le persil émincés, arroser de vin blanc et poivrer. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 24 heures

Le jour même : Etaler les deux tiers de la pâte feuilletée en rectangle d'environ 17 centimètres sur 40. Saler la viande marinée et la disposer dans le rectangle en laissant une marge de 4 centimètres sur les bords.

Replier les bords des grands côtés sur la viande, puis les deux extrémités de la même façon. Badigeonner les bords du pâté au jaune d'œuf, poser le couvercle, le badigeonner et le rayer au couteau, confectionner deux trous d'un centimètre et demi aux tiers du pâté.

Mettre à four chaud pendant 40 minutes.

Délayer le jaune d'œuf restant avec la crème, sortir le pâté du four et verser ce jaune d'œuf à la crème dans les deux trous du pâté.

Remettre à four chaud pendant 15 à 20 minutes.

