 **Pâtés forestiers**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/12/P%C3%A2t%C3%A9s-forestiers-DSC_5311_13661.jpg) **Pour 6 pâtés**

**Pâte** :  
**- 275 g de farine  
- 125 g de beurre  
- ½ càc de sel  
- 2 petits suisses  
- 1 yaourts nature  
- 1 jaune d'œuf pour dorer  
Farce:**- **6 échalotes   
- 250 g de champignons de Paris  
-1 càc de jus de citron  
- 30 g de beurre  
- 200 g d'escalopes de veau -  
- 200 g de farce fine ou de jambon   
- 1 jaune d’œuf  
- 1 càs de crème  
- 2 càs de persil haché**

**Plaque du four tapissée de papier cuisson ou petits moules à tartelettes.  
Préchauffage du four à 190° (chaleur tournante)**

**La pâte :**Je l'ai faite avec les ingrédients cités suivant le principe de la [**pâte express**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-express/)

**La farce :**

Éplucher et laver les échalotes et les champignons.  
Hacher finement les échalotes.

Hacher finement les champignons et les arroser de jus de citron.  
Hacher finement et ensemble les escalopes et le jambon (ou farce).  
Faire revenir les échalotes dans le beurre chaud, sans colorer.  
Ajouter les champignons et assécher à feu doux en tournant à la cuillère de bois.  
Laisser refroidir.  
Ajouter à la viande, le mélange champignons-échalotes, le jaune d'œuf, la crème, le persil et mélanger pour obtenir une farce homogène. Assaisonner.  
Étaler la pâte en disques (ou foncer de petits moules à tartelettes).  
Répartir la farce sur chaque pâté et couvrir avec un autre disque.  
Humecter les bords d'eau et fermer bien hermétiquement.  
Faire une cheminée et la maintenir ouverte avec un bristol.  
Dorer au jaune d'œuf dilué dans 2 cuillerées d'eau.  
Faire cuire au four préchauffé à 190° pendant 25 minutes pour les petites et 35 minutes pour la grande.  
Servir chaud ou tiède.