**Pâté croûte**

**Pour 2 pâtés de 6 Croquants-Gourmands :**

**Pâte brisée :
- 650 g de farine - 325 g de beurre - 1 càc de sel - 160 g d'eau
Farce :**
**- 1,100 kg de porc dans le filet
- 500 g de farce à légumes (ou de chair à saucisse)
- 3 gousses d'ail
- 10 càs de vinaigre de vin
- 5 càs de persil haché
- 1 œuf
- 2 càs de pistaches
- 30 olives vertes dénoyautées
- sel & poivre du moulin
- 1 jaune ou un blanc d'œuf pour dorer
- 1 sachet de gelée en poudre**

**2 moules à cake de 22 cm X 11 cm
Préchauffer le four à 185°C (chaleur tournante)**

**Pâte brisée :**Vous la ferez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/), avec les proportions que je vous ai données.

**La Farce :
Le 1er jour :**Couper une partie du filet de porc en lanières (j'en ai pris 330 g).
Couper le reste grossièrement.
Peler et dégermer l'ail. Couper chaque gousse en 4.
Mettre la viande dans un plat, parsemer d'ail et arroser de vinaigre. Poivrer.Couvrir et laisser mariner jusqu'au lendemain en remuant de temps en temps pour que toute la viande soit bien imprégnée de marinade.

**Le 2ème jour :**Sortir le plat contenant la viande à mariner.
Retirer les lanières et les réserver sur une assiette.
Sortir le reste de la viande en l'égouttant au maximum, mais en gardant la marinade.
Hacher cette viande en gardant ou non l'ail suivant le goût. Passer également dans le hachoir la farce pour qu'elle soit bien mélangée à la viande de porc.
Ajouter le persil, l'œuf, 2 ou 3 cuillerées à soupe de marinade et les pistaches.
Rectifier l'assaisonnement.
Partager la farce en 2 (une moitié pour chaque pâté).
Garder au frais pendant la préparation des moules.
Partager la pâte en 2 (une moitié pour chaque moule).
Étaler les 4/5 de la première pâte en une abaisse pas trop fine et en tapisser entièrement le moule en laissant dépasser la pâte sur tous les côtés.
Étaler le reste de la pâte pour former le couvercle du pâté et découper au centre la cheminée.
Garnir le fond du moule avec 1/3 de la farce. Disperser des olives vertes.
Placer des lanières de viande.
Couvrir avec la moitié de la farce restante. Parsemer des olives et disposer des manières de viande. Tasser le reste de farce.
Rabattre la pâte sur la viande. Badigeonner d'un peu de jaune ou de blanc d'œuf.
Couvrir avec le couvercle de pâte.
Bien souder la pâte tout autour du moule.
Dorer à l'œuf, décorer éventuellement et mettre un bristol pour tenir la cheminée ouverte.
Procéder de même pour le deuxième pâté.
Mettre au four pendant 1 ¼ heure. Vérifier la cuisson.
Laisser refroidir et mettre au frais plusieurs heures.
Préparer la gelée et la laisser refroidir.
Lorsque le pâté est bien froid, couler la gelée par la cheminée.
Remettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
**Le jour du repas :**
Démouler le pâté et le couper en tranches.
Servir avec de la salade et le reste de gelée hachée.