 **Pâté de Pâques gourmand**

 **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Viande et marinade :
- 310 g de chair de lapin (râble)
- 150 g de jambon blanc**
**- 235 g de Guanciale   (1)
- 230 g de veau (escalope)
- 210 g d'échine de porc
- 250 ml de vin blanc
- 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- quelques brindilles de thym citron
- poivre du moulin
Farce :
- 1 œuf + 1 blanc d'œuf
- 4 càs de persil haché
- 1 càc de 4 épices
- 1 càc d'origan séché
- 1 grosse pincée de piment d'Espelette**
**- sel (aux herbes) & poivre du moulin
- 1 tranche de jambon**
**- 5 œufs durs   (3)
Pâte brisée :
- 400 g de farine T 55
- 1 càc de sel
- 200 g de beurre
- 100 g d'eau environ
Finition :
- 1 jaune d'œuf
- 1 sachet de gelée en poudre**

**1 moule à cake de 28 x 10 cm tapissé de papier cuisson
Préchauffage du four à 170°C (chaleur tournante)**

**J-3
Préparation de la marinade :**Désosser le râble de lapin en récupérant bien les chairs.
Peler l'échalote et les gousses d'ail.
Découper toutes les viandes en lanières et les déposer dans un saladier.
Ajouter l'échalote coupée en deux, les gousses d'ail, le laurier, le thym et du poivre du moulin.
Arroser de vin blanc et bien remuer pour enrober toutes les viandes.
Couvrir, et laisser macérer au réfrigérateur pendant 24 heures en remuant 2 ou 3 fois.
**J-2
La pâte brisée :**Préparer la pâte avec les proportions données suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/). **(2)**La couvrir et la garder au frais pendant la préparation de la farce.
**Préparation du pâté :**Égoutter soigneusement les viandes.
Passer les viandes ainsi que l'échalote et l'ail au hachoir (grosse grille).
Ajouter l'œuf et le blanc d'œuf, le persil, l'origan, le 4 épices, le piment d'Espelette, du sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et du poivre. Bien mélanger.
Écaler délicatement les œufs. Couper les 2 extrémités pour que je jaune apparaisse.
Couper 5 bandes dans la tranche de jambon et en entourer les œufs.
Étaler les ¾ de la pâte au rouleau et en chemiser le moule, en laissant dépasser la pâte tout autour.
Tasser la moitié de la farce dans le moule en creusant un "chemin" au milieu et en faisant remonter la farce sur les bords.
Aligner les œufs dans ce "chemin".
Recouvrir avec le reste de la farce.
Rabattre la pâte sur la viande, sur tout le tour du moule et badigeonner de jaune d'œuf.
Abaisser le reste de pâte et découper un rectangle de la dimension du moule.
Déposer ce couvercle sur le dessus du pâté en appuyant sur les bords pour coller la pâte.
Pincer les bords à l'aide de deux cuillères.
Découper sur le dessus deux cheminées maintenues ouvertes avec du papier sulfurisé.
Décorer le dessus avec des chutes de pâte.
Dorer au jaune d'œuf.
Enfourner pour 1 h 30.
Laisser refroidir le pâté avant de le couvrir et de le mettre au réfrigérateur.

**J-1
La finition :**Préparer la gelée suivant les indications de la boîte et la laisser refroidir sans la laisser figer.
À l'aide d'un entonnoir, verser de la gelée à l'intérieur du pâté bien froid jusqu'à ce qu'elle déborde. Lustrer au pinceau le dessus du pâté avec un peu de gelée.
Remettre le pâté au froid jusqu'au lendemain.

**Jour J
Le service :**Démouler le pâté. Le trancher délicatement.
Présenter le pâté accompagné d'une salade, d'olives et de cornichons et éventuellement d'une [**mayonnaise**](http://croquantfondantgourmand.com/mayonnaise-delicieuse-rapide-et-legere/).