**Pâté de Pâques brioché**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/pate-de-paques-brioche-p1000706-r-scaled.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**La Pâte levée :  
– 250 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot)  
**– 1 càc de sel**  
**– 2 œufs**  
**– 500 g de farine**  
**– 1 càs de sucre**  
**– 50 g de beurre**  
**– 2 cà c de levure de boulanger lyophilisée**  
**– 1 blanc d’œuf pour dorer**

Mettre tous les ingrédients dans la cuve de la [**MAP**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) et lancer le programme « Pâte ». À la fin du programme, mettre la pâte  dans un saladier couvert au réfrigérateur, le temps de préparer la farce.

**La garniture :  
- 320 g de viande de** [**porc**](https://recettes.de/porc) **maigre**   
**- 200 g de farce à légumes (achetée chez le boucher) (2)  
- 120 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **fumé  
- 200 g de feuilles de** [**blettes**](https://recettes.de/blettes) **- 3 échalotes  
- 2 gousses d'ail  
- 1 belle botte de persil  
- 8** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs) **durs  
- 50 g (25 g + 25 g) de beurre  
- sel & poivre du moulin**

Faire cuire les œufs pendant 10 minutes à l'eau bouillante.  
Les laisser refroidir et les écaler.  
Récupérer le vert des feuilles de blettes et les laver. Les couper en lanières.  
Faire fondre 25 g de beurre dans une sauteuse et y [**laisser tomber**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)   
les blettes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de végétation (≅ 10 minutes).  
Pendant ce temps, éplucher et émincer finement les échalotes et l'ail dégermé.  
Lorsque les blettes ont bien "fondu", rajouter le reste du beurre  
ainsi que échalotes et ail, remuer et laisser revenir pendant quelques minutes.  
Laisser refroidir.  
Hacher le persil au couteau.  
Couper le porc et le jambon en lanières et les hacher.  
Mélanger avec la farce à légumes.  
Ajouter le persil, l'œuf, du sel et du poivre et bien mélanger.  
Incorporer enfin les feuilles de blettes et vérifier l'assaisonnement.

**Le montage et la cuisson du pâté :  
- 1 jaune d'œuf dilué avec une cuillerée d'eau  
  
1 cadre à pâtisserie de 17 cm x 24 beurré et posé sur la plaque**  
**Pas de préchauffage du four.**

Réserver 1/3 de la pâte.  
Étaler le reste et en foncer le moule en laissant dépasser la pâte sur tout le tour.  
Tasser dans le moule une bonne moitié de garniture.  
Coucher les œufs durs.  
Couvrir avec le reste de la farce.  
Étaler la pâte réservée et y découper un couvercle.  
Le poser sur la farce et bien souder avec la pâte du fond.  
Badigeonner de jaune d'œuf au pinceau.  
Découper des garnitures dans les chutes de pâte et les disposer sur le dessus.  
Faire 2 ou 3 cheminées.  
Dorer une seconde fois au jaune d'œuf.  
Enfourner à four froid et dès que la **température atteint 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
laisser cuire pendant 40 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de retirer le cercle.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Servir tiède ou froid avec une salade.