 **Pâté de Pâques à ma façon**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :
- 600 g de farine**
**- 1 càc de sel**
**- 300 g de beurre**
**- 150 g d'eau**

Préparer la pâte brisée avec les proportions données suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).

**La garniture :
- 600 g d'échine de** [**porc**](https://recettes.de/porc)
**- 500 g de noix de** [**veau**](https://recettes.de/veau)
**- 600 g de feuilles d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **(surgelés)**
**- 1 gousse d'ail**
**- 3 échalotes**
**- 8** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs) **(5 + 3) + 1 jaune pour dorer**
**- 20 g de beurre**
**- 100 g de crème fraîche épaisse**
**- 2 càs de** [**Porto**](https://recettes.de/porto)
**- sel, poivre et noix de muscade**

**1 moule de 28 cm x 21 cm chemisé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

### Déposer 5 œufs dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition et laisser frémir pendant 8 minutes.Rafraîchir les œufs et les écaler.Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et y faire suer les épinards.Assaisonner de sel, poivre et muscade.Les égoutter lorsqu'ils sont bien "[**tombés**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)"(pour moi dans l'essoreuse à salade).Couper les viandes en languettes.Peler et hacher ail et échalotes.Passer les viandes au hachoir (grille moyenne).Mélanger dans un saladier les viandes hachées, l'ail, les échalotes, le Porto.Mélanger 3 œufs avec la crème épaisse et les ajouter dans la farce.Assaisonner de muscade, sel & poivre et mêler intimement le tout.**Le façonnage :**

Étaler au rouleau les ¾ de la pâte et en garnir le moule.
Tapisser le fond d'une couche de farce.
Étaler les épinards sur toute la surface.
Couvrir du reste de farce.
Couper les œufs en 2 et les disposer en 2 lignes sur la viande.
Étaler le reste de pâte et couvrir le pâté.
Bien sceller les bords sur tout le tour et faire 2 petites cheminées, maintenues ouvertes par un rouleau de bristol.
Dorer au jaune d'œuf.
Glisser dans le four pendant 1 heure environ.
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.
Servir à température ambiante, ou réchauffer quelques minutes au four.