 **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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

### 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.