**Mini pâté en croûte pour l'apéritif**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/mini-pate-en-croute-pour-laperitif-p1060773.psd-r-copy.jpg) **Pour une trentaine de tranches**

**La pâte à pâté Escoffier :  
- 375 g de farine  
- 5 g de sel  
- 95 g de beurre  
- 1 œuf  
- 140 g d'eau**

Mélanger la farine et le sel dans la cuve du robot  
Incorporer le beurre en parcelles et mélanger pour obtenir un sable grossier.  
Ajouter l'œuf  et l'eau et travailler rapidement jusqu'à ce que la pâte se forme.  
Filmer et laisser reposer au frais le temps de préparer la farce.  
 **La farce :  
- 2 échalotes**  
**- 1 bouquet de persil**  
**- 450 g de** [**veau**](https://recettes.de/veau) **haché**  
**- 275 g de chair à** [**saucisse**](https://recettes.de/saucisse)  
**- 2 œufs**  
**- 2 càs de cognac**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- ¼de càc de 4 épices**  
**- Poivre noir du Sichuan**  
**- 100 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **mondées**  
**- jaune ou blanc d'œuf pour la dorure  
- 500 ml de gelée au Madère**

**1 moule à mini pâté de 50 cm de long**

**Préchauffage du four à 190° C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher et émincer les échalotes.  
Ciseler le persil.  
Mélanger soigneusement le veau, la chair à saucisse, échalote, persil, les œufs, le cognac, sel, poivre, épices et pistaches.  
Étaler la pâte dans le moule en laissant dépasser les bords de 2 cm.  
Garnir  avec la farce en veillant à ce qu'elle soit bien tassée partout.  
Rouler les bords et les rabattre sur les côtés du pâté pour qu'ils forment un boudin tout le tour.  
Dorer au jaune ou au blanc d'œuf.  
Enfourner pour 40 minutes environ.  
Laisser complètement refroidir au frais si possible.  
Préparer la  gelée et la laisser refroidir sans la laisser figer.  
La verser sur le dessus du pâté et remettre au frais.  
Démouler délicatement et couper en tranches.