**Pâté en croute veau et jambon**

**** **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**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 et le pâté :
- 300 g d'escalopes de** [**veau**](https://recettes.de/veau)
**- 2 feuilles de laurier
- 50 ml de cognac**
**- 300 g d'échine de** [**porc**](https://recettes.de/porc)
**- 150 g de lardons nature**
**- 1 œuf**
**- 2 càs de persil ciselé**
**- 1 càc de poivre de Sichuan**
**- ¼ de càc de 4 épices**
**- sel & poivre du moulin**
**- 225 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **en tranche épaisse**
**- 30 g de pistaches non salées
- 1 blanc d'œuf pour la finition
- 1 sachet de gelée au madère**

**1 moule à pâté ou à cake de 30 cm x 11 beurré**

**Préchauffage du four à 210°C** 

**La veille :**
Couper les escalopes de veau en fines lanières.
Mettre la viande et le laurier dans un plat saler légèrement et arroser avec le cognac.
Fermer le plat et laisser mariner jusqu'au lendemain en remuant de temps en temps.

**Le jour de la cuisson :**
Couper le jambon en dés.
Hacher le porc et le lard.
Ajouter le persil, ½ cuillerée à café de sel, l'œuf, les 4 épices, le poivre de Sichuan et les pistaches, poivrer et bien mélanger.
Égoutter les lanières de veau.
Incorporer les dés de jambon et le cognac de macération dans le hachis de porc, mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étaler la pâte à pâté et foncer le moule  en laissant dépasser la pâte sur 2 centimètres sur tout le tour du moule.
Étaler dans le fond un tiers du hachis de porc.
Déposer la moitié des languettes sur toute la surface.
Étaler la moitié du hachis de porc en tassant bien et couvrir avec le reste des languettes de veau.
Finir en étalant le hachis de porc restant.
Rabattre la pâte sur le dessus du pâtés.
Couper une lanière et la poser au milieu pour fermer le dessus, badigeonner de blanc d'œuf au pinceau.
Couper enfin un rectangle de pâte de la grandeur du moule en y perçant 2 cheminées et le poser sur le dessus pour faire le couvercle.
Bien pincer les bords pour faire adhérer le couvercle à la pâte du dessous.
Mettre une bande de bristol roulé pour maintenir les cheminées ouvertes.
Badigeonner de blanc d'œuf.
Enfourner à 210°C pendant 15 minutes.
Baisser la température du four à 190°C et laisser cuire encore environ 60 minutes.
Laisser refroidir dans le moule.
Préparer la gelée suivant les indications du paquet.
Lorsque le pâté est bien froid, verser la gelée froide (en limite de prise) par les cheminées.
Mettre le pâté au réfrigérateur jusqu'à ce que la gelée soit bien prise (pour moi jusqu'au lendemain).
Démouler et couper en tranches.