

## **Pâté Lorrain**

*Le pâté lorrain est un pâté en croûte, un grand classique lorrain que l'on déguste de préférence tiède ou chaud accompagné d'une salade.*

Préparation : 30 min. + 15 min. la veille

temps de cuisson : 60 min.

### Pour 4 personnes :

250g d'échine de porc

250 g de noix de veau

2 échalotes

1 petit bouquet de persil

1 branche d'estragon

2 gousses d'ail

1 branche de thym

1 œuf

1 dl de vin blanc sec

1 rouleau de pâte feuilletée

### Préparation :

1. Faire mariner les viandes la veille : Les découper en lanières et puis en dés d'un cm environ. Les placer dans un saladier puis ajouter l'ail, le persil, l'estragon, les échalotes finement ciselés et hachés. Effeuiller le thym et mouiller avec le vin blanc. Saler poivrer, bien mélanger et couvrir d'un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur 12 h.
2. Le lendemain, préchauffer le four à 200°C. Egoutter la viande.
3. Ouvrir le rouleau de pâte en conservant sa feuille de papier sulfurisé. Déposer sur la plaque de cuisson.
4. Disposer la farce au centre en forme de gros boudin et en laissant quelques cm libre toute autour. Rabattre les 4 côtés en commençant par les extrémités, retourner le pâté pour que la pliure soit dessous.
5. Badigeonner de jaune d'œuf battu. Creuser un trou au centre pour former une cheminée et réaliser un quadrillage pour la décoration avec une pointe de couteau. Enfourner 45 min. Vérifier la cuisson et mettre 10 à 15 min si nécessaire.

### Les conseil du chef :

*Il est possible de réaliser des petits pâtés lorrains individuels. Dans ce cas, diminuer un peu le temps de cuisson. Accompagner d'une salade.*

Conseil du sommelier : *Le même vin que celui de la marinade.*

## **Lasagnes de saumon et poireaux**

Préparation : 40 min. cuisson : 35 min.

### Pour 6 personnes :

3 pavés de saumon

5 poireaux (moins suivant la taille)

2 œufs

50 cl de crème fraîche

30 g de beurre

50 g de fromage râpé

12 feuilles de lasagnes sèches

huile d'olive, sel, poivre

### Préparation :

1. Emincer les poireaux en gardant que les parties les plus tendres. Bien les laver et les égoutter.
2. Dans une sauteuse, faire revenir les poireaux avec un peu d'huile d'olive pendant 15 min. à couvert.
3. Couper les pavés de saumon en dés et les mettre de côté.
4. Dans un saladier mélanger au fouet la crème fraîche et les œufs, un peu de sel et du poivre.
5. Dans un moule à gratin beurré, déposer au fond un peu de mélange crémeux, des feuilles de lasagnes, le moitié des poireaux et du saumon, un peu de fromage râpé.
6. Recommencer l'opération (crème, feuilles de lasagnes, poireaux, saumon, fromage râpé).
7. Pour finir, déposer une dernière couche de lasagnes, le reste de la crème et du fromage râpé.
8. Ajouter une noix de beurre, couvrir et réserver au frais pendant 2 heures.
9. Mettre au four pendant 35 min à 180°C (th.6)

Astuce : *Pour ajouter une petite touche estivale à la recette, vous pouvez ajouter un peu de thym ou les herbes et épices de votre choix.*