



1. Nettoyez les shiitakés et coupez-les en fines lamelles (+/- 1 cm).
Coupez la base, effeuillez, rincez les pak choï et coupez-les en tronçons de 2 à 3 cm.
Rincez et essorez délicatement les pousses d'épinards.
Rincez les herbes aromatiques. Ciselez finement la ciboulette et effeuillez le cerfeuil.
2. Faites chauffer votre wok avec 1 c. à soupe d'huile de pépins de raisin. Quand il est bien chaud, mettez le pak choï avec 2 c. à soupe d'eau, 1 c. à soupe de sauce soja, couvrez et faites-le cuire pendant 1 mn en secouant le wok en cours de cuisson.
3. Enlevez le couvercle, versez à nouveau 1 c. à soupe d'huile de pépins de raisin, ajoutez les shiitakés et poursuivez la cuisson à feu vif pendant 5 à 6 mn en remuant ou en faisant sauter. Puis ajoutez les pousses d'épinards et laissez 1 à 2 mn en remuant constamment. S'il reste un peu d'eau de végétation, poursuivez un peu la cuisson sinon ajoutez 2 c. à soupe de sauce soja, arrêtez le feu et déglacez les sucs de cuisson en raclant bien le fond de votre wok avec une spatule en bois. Réservez le tout dans un saladier.
4. Préchauffez votre four à 200°C.
5. Dans un autre saladier, mélangez 3 œufs (réservez les 4 autres) avec la crème fraîche, le lait, la noix de muscade, le thym, les herbes aromatiques, du sel et du poivre. Ajoutez les légumes et mélanger délicatement.

Difficile
1h00 de préparation
45 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à tarte à fond amovible. Sur la photo j'ai utilisé un moule de 21 cm, adaptez les quantités en fonction de la taille de votre moule. Vous aurez également besoin d'un wok (à défaut une sauteuse conviendra très bien)

- 2 rouleaux de pâte brisée
- 7 œufs + 1 jaune d'œuf (pour dorer)
- 2 choux pak choï
- 150 g de shiitakés
- 150 g de pousses d'épinards
- 2 c. à soupe bombée de crème fraîche épaisse entière
- 1 c. à soupe de lait
- Une dizaine de brins de ciboulette
- Une dizaine de brins de cerfeuil (facultatif)
- 2 pincées de noix de muscade
- 2 pincées de thym
- 3 c. à soupe de sauce soja (salée)
- 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin (pour supporter la cuisson au wok)
- Sel
- Poivre du moulin



6. Chemisez votre moule à manqué de papier cuisson et placez l'une des pâtes brisées. Piquez le fond avec une fourchette. Mouillez le haut des bords avec un peu d'eau (pour qu'ils adhèrent sur l'autre pâte).
7. Versez l'appareil sur la pâte. Faites 4 petits creux sur le dessus (ils vont servir à cuire les œufs). Cassez délicatement un œuf dans un petit bol et versez-le dans l'un des creux. Faites de même pour les 3 autres. Les œufs vont durcir lors de la cuisson. Recouvrez délicatement avec l'autre pâte. Soudez les bords et ôtez le surplus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Utilisez les chutes pour faire des décorations (à l'aide d'emporte-pièces) ou utilisez simplement la pointe d'un couteau. N'oubliez pas de faire une cheminée au centre en découpant un cercle (et mettez éventuellement une bande de papier sulfurisé roulée).
8. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez au jaune d'œuf tout le dessus. Enfournez pour 35 à 40 mn (selon votre four) jusqu'à ce que le dessus soit doré. Démoulez délicatement sur un plat de service et servez ce pâté tiède ou froid, accompagné d'une salade verte aux herbes fraîches.



Pour faciliter les décors sur votre tourte, mettez vos chutes de pâte brisée au réfrigérateur au moins 30 mn pour qu'ils durcissent.

Plusieurs techniques pour nettoyer les champignons sur ma page "[Techniques et astuces de chefs](#)"

Variantes

Vous pouvez mettre d'autres légumes, brocoli, pois gourmands, petits pois (mais ce sera encore un peu tôt à Pâques, prenez des surgelés) et remplacez les shiitakés par des champignons de Paris.

Le pâté de Pâques se fait avec de la pâte feuilletée, n'hésitez pas à en mettre si vous préférez...

Pour la version traditionnelle à base de viande, délicieuse également, prenez (quantités pour 6 pers.):

- 500 g de viande de veau
- 300 g de chair à saucisse
- 2 pâtes feuilletées
- 3 œufs durs + 2 œufs frais + 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à soupe de lait
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de graines de coriandre concassées
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet de ciboulette
- 2 pincées de muscade
- 2 pincées de thym
- sel et poivre du moulin

Mettez les viandes dans le bol d'un robot avec l'huile, la crème, le lait, la coriandre, la muscade, le thym, les 2 œufs frais, les herbes ciselées, salez et poivrez. Mixez jusqu'à l'obtention d'une farce homogène. Le reste de la recette est commun à la version végétarienne (la farce cuira dans le four), à la différence que vous placerez au milieu de votre farce, les œufs durs et coupés en deux.