



1. Mettez à cuire 6 œufs pendant 8 mn dans une casserole d'eau bouillante. Une fois refroidis, **écalez**-les. Coupez +/- 1 cm aux extrémités de chaque œuf (cela vous permettra d'avoir de belles tranches bicolores sur toute la longueur quand vous découperez le pâté, recyclez ces petits bouts d'œufs dans une salade !). Réservez.
2. Pelez l'ail et les échalotes, hachez-les finement. Rincez et essorez les pousses d'épinards. Effeuillez le persil, ciselez la ciboulette.
3. Dans une poêle, mettez 2 c. à soupe d'huile d'olive à chauffer et faites revenir les échalotes et les ails pendant 5 mn à feu moyen. Augmentez le feu, ajoutez les épinards et faites-les suer pendant +/- 10 mn en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils aient perdu toute leur eau de végétation.
4. Pendant ce temps, mettez dans le bol d'un mixeur le veau haché, la chair à saucisse, 2 c. à soupe d'huile d'olive, le lait, la crème fraîche, 2 œufs entiers, la noix de muscade, le thym, le persil, la ciboulette, du sel, du poivre, enfin la poêlée d'épinards. Mixez jusqu'à l'obtention d'une farce homogène.
5. Préchauffez votre four à 200°C.
6. Coupez la pâte feuilletée en 3 morceaux (ou 2 si vous ne voulez pas faire de décors avec des emporte-pièces) : un de 50 g, un de 150 g et le troisième de 300 g.
Le petit de 50 g servira à faire les décors avec les emporte-pièces. Étalez-le avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement fariné et découpez les formes. Réservez au frais.
7. Avec le morceau de 300 g, faites un grand rectangle (adaptez en fonction de la hauteur de votre moule, il devra permettre de **chemiser** tout l'intérieur de votre moule et les côtés devront retomber légèrement).

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

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à cake à charnière de +/- 25 cm de long (à défaut un moule à cake classique convient mais c'est moins facile à démouler, utilisez du papier sulfurisé), d'un grand mixeur et, si vous voulez faire le même décor, de petits emporte-pièces à poussoir et d'une pince à chiqueter (photo en bas de page)

- 250 g de **chair à saucisse**
- 400 g de **viande de veau hachée**
- 500 g de **pâte feuilletée** (de qualité ! Commandez-la chez un bon pâtissier ou prenez par exemple la pâte feuilletée inversée de la marque François. Prenez-la de préférence dans un format rectangulaire)
- 125 g de **pousses d'épinard**
- 8 **œufs entiers** + 1 **jaune d'œuf**
- 2 c. à soupe de **crème fraîche épaisse**
- 1 c. à soupe de **lait**
- 2 **gousses d'ail**
- 3 **échalotes**
- 6/7 branches de **persil**
- 1 bouquet de **ciboulette**
- 2 pincées de **noix de muscade râpée**
- 2 pincées de **thym** effeuillé
- **Farine** (pour votre plan de travail)
- **Huile d'olive**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin



8. Avec le dernier morceau (100 g), faites un rectangle un peu plus grand que votre moule. Découpez deux petits ronds qui serviront de cheminées pendant la cuisson puis décorez avec la pointe d'un couteau (un simple quadrillage sera également très bien, attention cependant à ne pas percer la pâte).
9. Chemisez votre moule de papier sulfurisé, en laissant largement dépasser le papier (afin de démouler la terrine plus facilement). Puis **foncez**-le avec le grand rectangle de pâte en faisant retomber les bords sur les côtés.
10. Versez la moitié de la farce dans le moule. Tassez et lissez avec une spatule. Disposez les œufs côte à côte (les côtés découpés se touchent). Recouvrez avec le reste de farce, tassez et lissez à nouveau. Recouvrez avec la bande de pâte décorée.
11. Humidifiez les bords des pâtes au pinceau et à l'eau et soudez les 4 côtés des pâtes entre elles en essayant de faire des bords épais et réguliers. Si vous avez une pince à chiqueter, utilisez-la en pinçant régulièrement tout le pourtour à 1 cm d'intervalle (à défaut, utilisez vos doigts !).
12. Disposez les décors réalisés avec les emporte-pièces et dorez le tout au jaune d'œuf.
13. Enfournez pour +/- 35 mn selon votre four, le pâté doit être bien doré.
14. À la sortie du four (les viandes vont rendre un peu de jus lors de la cuisson, c'est normal...), essayez de vider un peu du jus (si vous n'y arrivez pas, ce n'est pas grave, n'allez pas vous brûler !). Attendez 5/10 mn avant de démouler la terrine sur un plat de service en soulevant les bords du papier sulfurisé (ou en ouvrant votre moule à charnière). Servez chaud, tiède ou froid selon vos goûts, avec une salade verte en accompagnement.



N'hésitez pas à remettre les rectangles de pâte au réfrigérateur pendant au moins 30 mn s'ils deviennent trop mous quand vous les manipulez.

Pour écaler un œuf dur sans abîmer le blanc : tapotez la coquille sur une table et mettez l'œuf à tremper, quand il est encore chaud, quelques minutes dans de l'eau froide. Vous pouvez également ajouter 1 cuillère à café de bicarbonate de soude dans l'eau de cuisson.

Pour chemiser correctement une terrine et voir à quoi ressemble une pince à chiqueter, regardez les photos sur le blog

Variantes

Vous pouvez remplacer le veau par du porc haché et ajouter des champignons poêlés (ou les mettre à la place des épinards). Vous pouvez ajouter un trait de cognac dans votre farce. Pour une version végétarienne, regardez en bas de page.