



1. Nettoyez les shiitakés et coupez-les en fines lamelles (+/- 1 cm). Coupez la base des pak choïs, effeuillez-les, rincez-les 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 laissez 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. Ajoutez les pousses d'épinards et laissez encore 1 à 2 mn en remuant constamment. S'il reste de l'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 le four à 200°C.
5. Dans un 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 mélangez 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 fond amovible. Sur la photo j'ai utilisé un moule à tarte 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) et d'emporte-pièces si vous voulez décorer votre pâté (à défaut, utilisez la pointe d'un couteau)

- 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** (ou une autre huile neutre qui résiste bien à la chaleur)
- **Sel**
- **Poivre** du moulin



6. **Chemisez** votre moule à manqué de papier cuisson et d'une pâte brisée. 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 la pointe d'un couteau pour faire un quadrillage ou autres... N'oubliez pas de faire une cheminée au centre en découpant un cercle (et mettez éventuellement une bande de papier sulfurisé roulée à l'intérieur du trou).
8. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez au jaune d'œuf tout le dessus. Enfourez 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'elles durcissent.

Les œufs ne sont pas cuits à l'avance, comme dans beaucoup de recettes où ils sont déjà durs, car je trouve cela moins sec. 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, carottes, ..., et remplacez les shiitakés par des champignons de Paris, adaptez en fonction de vos goûts.

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

Pour une version sans gluten, choisissez une pâte brisée qui n'en contient pas : Croustipate ou Biobleud par exemple en font.

Pour la version traditionnelle à base de viandes, ou pâté berrichon, regardez en bas de page.