





Préparation : Passer au mixeur le foie et les échalotes épluchées. Incorporer les dés de pommes et de viande au foie. Réduire en poudre la feuille de laurier, hacher finement la marjolaine et le thym, presser l'ail et mélanger le tout. Assaisonner avec le calvados, le sel et le poivre, bien mélanger.

Etendre la moitié de la pâte feuilletée sur le panier de cuisson ou dans le moule à cake, de sorte à pouvoir former un couvercle avec le reste de pâte. Tapisser auparavant le moule de papier sulfurisé. Disposer les tranches de petit salé sur la pâte. Répartir la masse sur la pâte, badigeonner les bords avec le jaune d'œuf battu dans le lait et fermer la pâte feuilletée. Badigeonner le couvercle avec le reste de jaune d'œuf. Laisser cuire à **200 °C**, degré d'humidité à 30 % pendant **40 minutes**.

Le pâté se déguste froid ou chaud.

Recommandation : On peut l'accompagner par exemple de mâche nantaise en vinaigrette d'huile de noix et de vinaigre de framboise, avec des tranches de pommes et des noix.

Pâté normand

Appareils Gaggenau : panier de cuisson sans trous GN 1/3 (accessoire du four à vapeur) ou moule à cake

Température : 200 °C

Degré d'humidité : 30 %

Préparation : 60 minutes, dont 40 minutes de cuisson

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

400 g de foie de veau

200 g de viande de porc cuite, coupée en petit dés

1 petite pomme coupées en petits dés

150 g de petit salé coupé fin (entrelardé)

1 feuille de laurier

2 tige de marjolaine

1 brin de thym

3 échalotes

1 gousse d'ail

2 cl de calvados

Sel

Poivre

1 paquet (450 g) de pâte feuilletée

1 jaune d'œuf

Un peu de lait