

Nouveauté !

À l'occasion de la fête de Pâques, le Comité des Fêtes de Saint-Benoît invite les Sancto-Bénédictins à confectionner un pâté de Pâques, afin de lancer le défi du

Plus long pâté de Pâques

Avec la participation de la Tab'des Vins

Dimanche 17 avril 2022, place du marché

Tous les pâtés confectionnés seront mis bout à bout et la longueur totale sera mesurée à 18h15. Ce sera la longueur à battre l'année prochaine !

Votre « fabrication maison du pâté de Pâques » sera à déposer entre 17h 18h, le dimanche 17 avril 2022, devant la Tab'des Vins.

Le pâté de Pâques ne devra pas dépasser 15 centimètres en largeur.

Le mesurage sera réalisé à 18h15 et aussitôt après, chacune et chacun pourra déguster une part du pâté. (Le bar de La Tab'des Vins sera ouvert).

Alors, à vos fourneaux et si vous ne disposez pas de recette, en voici une :

RECETTE DU PÂTÉ DE PÂQUES

2 rouleaux de pâte feuilletée, 6 œufs +1 jaune d'œuf, 600 g. de porc, 400 g. de veau, 12 g de sel, 3 g de poivre, 2 c.a. s de cognac.

Faire durcir les œufs et les laisser refroidir.

Mélanger les viandes hachées, avec l'assaisonnement et le cognac.

Écaler les œufs durs et les partager en 2.

Placer un rouleau de pâte feuilletée dans un moule à cake en laissant déborder la pâte sur les bords du moule.

Étaler la farce et insérer les moitiés d'œufs durs.

Recouvrir avec l'autre rouleau de pâte. Sceller la pâte en appuyant bien sur les bords avec les doigts humides.

Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf battu. Faire une cheminée au centre avec un carton enroulé.

Mettre au four à 180° pendant 35 à 40 minutes.

Déguster tiède ou froid.