

## *Pain de Viande en Croûte, Fourré aux Chataignes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- HACHIS PORC & BOEUF	650g
- CHATAIGNES	20
- LARD PETIT DEJEUNER	70g
- ECHALOTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	5-6 c à soupe
- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- LAIT	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Emincez finement l'échalote et l'ail.
- Coupez le lard petit déjeuner en petits dés.
- Faites revenir le tout dans du beurre chaud.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec ce mélange, l'œuf, la chapelure, les châtaignes, la crème fraîche, sel et poivre. Formez un pain de viande (rond de préférence).
- Saisissez-le au beurre dans une cocotte sur toutes les faces en le retournant délicatement. Salez et poivrez. Coupez le feu et couvrez puis laissez reposer environ 15 minutes.
- Préchauffez le four.
- Déroulez la pâte feuilletée et déposez au centre le pain de viande saisi. Refermez la pâte sur la viande et striez le dessus de la pâte à l'aide du dos d'un couteau.
- Mélangez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez la pâte.
- Enfournez pour 40-45 minutes.
- Sortez du four et coupez en tranches délicatement.

### **Remarque:**

Accompagnez de sauce crème-Cognac (DI-262)