

PÂTÉ AU PÂTISSON

*150 g de chair de pâtisson râpée
quelques fines tranches de pâtisson
100 g de noix pilées
30 g de levure maltée en paillettes
100 g de farine
1 bol de sauce blanche
sel-poivre
muscade*

Dans une terrine, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter de la farine si la préparation est trop liquide ou trop collante.

Huiler un moule à pâté et y verser la préparation. Décorer le dessus avec les tranches de pâtisson.

Préchauffer le four à 200° et cuire pendant une heure ou davantage (en baissant la température à 180°), jusqu'à ce qu'une aiguille enfoncée au centre du pâté ressorte sèche. Déguster le pâté tiède ou froid, avec du pain et des crudités.