

Tresse de Pâques



Ingrédients pour 6 personnes

1 pate feuilletée prête à dérouler
200 g de chair à saucisse
200g de veau haché
1 oignons haché
2 cas de sauce tomates
2 cas de worcestershire sauce
2 cas de persil haché
1 cas de paprika
50 g de chapelure
2 oeufs durs
1 jaune d'oeuf
sel et poivre

Prechauffez le four à 200 °

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients sauf les oeufs durs, salez et poivrez.

Déroulez la pâte, déposez la moitié de la préparation au centre et donnez-lui la forme d'un boudin.

ajoutez les oeufs durs

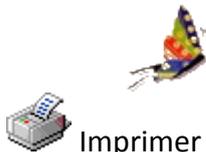
Posez-les sur le dessus, de la farce

Recouvrez du reste de farce, repliez les extrémités de la pâte et coupez de chaque côté 6 bandes de 2 cm.

Ramenez les bandes une par une sur le dessus en alternant les côtés de manière à former une tresse.

Badigeonnez de jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau. mettez au four pendant 30 mn.

Servez aussitôt accompagné d'une bonne salade verte !



Imprimer la recette