

La tresse de Paques





pour 6 personnes

1 pâte 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 parpika

50 g de chapelure

2 oeufs durs

1 jaune d'oeuf

sel et poivre

Préchauffez 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 !

