

Petits secrets de cuisine

Le pâté
Hénaff

OLIVIER BELLIN
PHOTOGRAPHIES FRANCK SCHMITT

Éditions **OUEST-FRANCE**



atê Hên



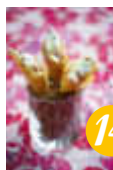
Sommaire

Introduction • 4 •

Ce pâté, c'est toute une histoire !
Un produit de cuisine incontournable

Recettes • 12 •

Amuse-bouches



14

Entrées



20

Plats



30

Mac Breizh

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

*4 petits pains ronds
1 boîte de pâté Hénaff
de 156 g
Feuilles de salade
100 g d'ananas
1 tomate*

- Couper le pâté en tranches épaisses.

Préparer la garniture

- Laver les feuilles de salade, couper l'ananas en bâtonnets et la tomate en tranches fines.
- Couper les pains ronds dans l'épaisseur et les toaster.

Monter le burger

- Monter l'ensemble comme un hamburger : superposer une feuille de salade, une tranche de tomate, des bâtonnets d'ananas et une tranche de pâté entre deux tranches de pain.



Rôti de porc farci

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 25 min

450 g de rôti de porc

*1 boîte de pâté Hénaff
de 156 g*

5 cl d'huile d'arachide

50 g de beurre, sel et poivre

- Prélever le centre du rôti à l'emporte-pièce ou demander au boucher de le faire.
- Garnir ce centre de pâté.
- Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).
- Mettre l'huile et le beurre dans une poêle et colorer le rôti sur toutes ses faces.
- Saler et poivrer le rôti. Le mettre dans un plat à four et le faire cuire 25 min.
- Servir avec le jus de cuisson.



Embeurrée de chou au pâté

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 min

300 g de pommes de terre

2 boîtes de pâté Hénaff

de 156 g

3 feuilles de chou vert

20 cl de bouillon de volaille

20 g de beurre

Sel

- Mettre les pommes de terre dans de l'eau froide salée et les faire cuire pendant 25 min, puis égoutter.
- Cuire les feuilles de chou dans de l'eau bouillante salée 7 à 8 min, puis refroidir sous l'eau froide. Les couper en lanières.
- Écraser les pommes de terre à la fourchette ainsi que le chou. Ajouter le beurre et mélanger.
- Réchauffer les pâtés entiers dans le bouillon de volaille jusqu'à ébullition. Couper les pâtés en deux et dresser dans l'assiette à côté de l'embeurrée. Servir chaud.

