

# Pâté comtois au Mont d'Or



# Pâté comtois au Mont d'Or

## Ingrédients (pour 10 personnes)

250 g de farine blanche, 250 g de saindoux  
2 œufs entier bio, 1 verre d'eau  
1 petite cuillère à café de sel  
12 tranches de jambon blanc fumé  
1 saucisse de Morteau à cuire (320g)  
300 g de Mont d'Or, sel, poivre du moulin,  
noix de muscade

## Préparation

**1** Hachez le jambon blanc fumé. Retirez la peau de la saucisse de Morteau et hachez-la à cru.

**2** Mélangez le jambon et la chair de la saucisse, ajoutez le Mont d'Or et mélangez de nouveau. Ajoutez la noix de muscade et l'œuf puis mélangez, vérifiez l'assaisonnement.

**3** Préparez votre pâte en mélangeant tous les ingrédients et étalez-la assez large pour recouvrir votre moule à manqué. Graissez les parois du moule avec un peu d'huile et foncez-le avec la pâte.

**4** Garnissez avec la farce et recouvrez d'une bande de pâte pour refermer le pâté. Créez deux cheminées avec du papier aluminium puis dorez la pâte au jaune d'œuf préalablement battu à la fourchette.

**5** Préchauffez le four à 180°C (Th. 6-7) et faites cuire pendant 2 heures environ.

**6** Sortez du four et laissez refroidir. Dégustez votre pâté le lendemain.



**Préparation :** 30 min

**Cuisson :** 2 h

**JuraFlore**  
Fort des Rousses  


Toutes nos recettes sont sur  
[www.juraflore.com](http://www.juraflore.com)

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses  
Réservations au 0384600255 - [www.fortdesrousses.com](http://www.fortdesrousses.com)