

La recette du petit pâté de Pézenas



L'originalité du petit pâté de Pézenas vient de sa forme en bobine de 5 cm de haut et de 5 cm de diamètre, faite d'une pâte dorée et craquante sous la dent, et de sa farce, peu compacte, de couleur brune.

Elle est composée d'un mélange de viande de mouton (gras entourant le rognon, et maigre) hachée, de cassonade brune, d'un zeste de citron râpé, qui a remplacé le cédrat plus difficile à trouver, et de quelques épices dont la cannelle.

Préparez la pâte avec une livre de farine, deux oeufs, une pincée de sel, 125 g de beurre et de l'eau,

Allongez-là au rouleau et découpez-là à l'emporte-pièce, en ronds de 5 à 6 centimètres de diamètre. Montez alors les bobines creuses au moyen d'un rouleau de bois de 3 cm de diamètre, sur l'extrémité duquel on pose la rondelle de pâte, avant de l'étirer en tournant vers le bas, de façon à lui en faire épouser la forme.

Garnissez de la farce, couvrez d'un disque de pâte et laissez reposer au frais pendant douze heures.

Dorez ensuite au jaune d'oeuf et cuisez à four très chaud au départ, que l'en réduira peu à peu.