



**La recette du Pâté en Croûte du Barn Hôtel**  
*Une recette d'Alexis Le Tadic, chef du restaurant La Serre*

**Ingrédients**

*Pour la farce*

- 200 g de filet de volaille
- 200 g filet de faisan
- 300 g magret de canard
- 150 g filet de caille
- 250 g de [foie gras](#)

*Pour l'assaisonnement*

- 16 g de sel fin
- 4 g de sel nitrité
- 2 g de poivre
- 2 g de sucre
- 1 g de 4 épices
- 1 blanc d'œuf
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 50 g de jus de volaille réduit
- 20 g de porto

*Pour la pâte à pâté*

- 500 g de beurre
- 30 g de sel
- 30 g de sucre
- 220 g de lait

- 1 kg de farine TSS
- 180 g d'[oeuf](#)

1. Dénervier et tailler toutes les viandes en petit dés à 1 cm des côtes.
2. Tailler le foie gras en gros cube de 2 cm.
3. Mélanger tous les assaisonnements et verser sur les viandes et le foie gras.
4. Incorporer le porto et tout mélanger à la main de manière très énergique au moins 5 minutes. Puis verser le jus et le blanc d'œuf.
5. Mélanger énergiquement jusqu'à ce que la viande colle et insérer la farce dans la pâte, cuire à 180° et arrêter la cuisson à 56° au cœur du pâté en croûte avec une sonde.

Ancien élève du [MOF charcutier Arnaud Nicolas](#), passé également par les cuisines d'Alain Ducasse à Monaco et de Ronan Kervarrec à La Chèvre d'Or (06), Alexis Le Tadic a ensuite accompagné l'ouverture du restaurant Jouvence (Paris XIIe) avant de prendre en mains les cuisines du Camondo, la tale du musée éponyme. Depuis février 2019, à partir de produits locaux et des fruits du potager maison, il sert une cuisine gourmande et raffinée à la table de l'hôtel Le Barn et s'apprête à participer à la 27<sup>ème</sup> édition du [concours des Meilleurs Ouvriers de France](#).

### **Restaurant La Serre**

[Hôtel Le Barn](#)

Moulin de Bretigny à Bonnelles (78)

© Les Nomades