

LES FARCES ET DUXELLES

LES DUXELLES

Définition :

- ➔ Les duxelles sont des préparations composées principalement de champignons de Paris hachés et cuits dans un corps gras jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation.

— DUXELLES **SÈCHE**

TECHNIQUE	UTILISATION
<ul style="list-style-type: none">• Parer, dégraisser et dénervé la chair du produit à traiter.• Détailler en petits morceaux.• Assaisonner.• Mixer la chair au robot coupe.• Ajouter les blancs d'œufs en fin de hachage.• Incorporer progressivement la crème.• Passer éventuellement au tamis.• Réserver au frais.	Œufs farcis Chimay, sauce duxelles, farces diverses, base des autres duxelles.

— DUXELLES **À FARCIR**

TECHNIQUE	UTILISATION
<ul style="list-style-type: none">• Préparer une duxelles sèche.• Déglacer au vin blanc, réduire.• Ajouter le fond de veau lié, fondue ou coulis de tomates.• Ajouter de la mie de pain fraîche jusqu'à consistance voulue.• Réserver.	Légumes farcis (têtes de champignons, courgettes, aubergines, artichauts, etc.).

— DUXELLES **BONNE FEMME**

TECHNIQUE	UTILISATION
<ul style="list-style-type: none">• Mélanger la duxelles sèche et la farce de viande, selon recette.• Rectifier l'assaisonnement.• Réserver.	Pour farcir les oiseaux, volailles, selle et poitrine d'agneau ou de veau, etc.

LES FARCES

Définition :

- Mélange d'éléments crus ou cuits, hachés plus ou moins fins et assaisonnés, utilisé pour farcir œufs, poissons, volailles, gibiers, viandes de boucherie, légumes et pâtes.
- La farce est la base de nombreux pâtés, terrines, friands, galantines et ballot-tines, sans parler de tous les saucissons et saucisses.

À SAVOIR ! POUR TOUTES LES FARCES



ASSAISONNEMENT

il faudra :

- 18 g de sel par kilo de mêlée
- 1,8 g de poivre par kilo de mêlée.

— FARCE MOUSSELINE

La farce mousseline est une farce fine, obtenue par un hachage très fin de la chair de veau, de poisson, de gibier, de volaille, de crustacés.... dans laquelle on ajoute blancs d'œufs et crème fraîche. La finesse du hachage est réalisée au cutter ou robot coupe.

COMPOSITION

- 1 kg de chair dégraissée, dénervée, désarêtée.
- 4 à 6 blancs d'œufs.
- 0.800 à 1 kg de crème fraîche.
- Sel, poivre blanc ou cayenne.
- Muscade.

TECHNIQUE

- Parer, dégraisser et dénervé la chair du produit à traiter.
- Détailler en petits morceaux.
- Assaisonner.
- Mixer la chair au robot coupe.
- Ajouter les blancs d'œufs en fin de hachage.
- Incorporer progressivement la crème.
- Passer éventuellement au tamis.
- Réserver au frais.



ATTENTION !

Une action mécanique prolongée peut surchauffer la farce lors du mixage.

NOTA : La quantité de crème varie selon la finesse et la souplesse recherchées.

— FARCE À GRATIN

La farce à gratin est une farce à base de foies de volaille : elle est utilisée pour masquer des croûtons ou canapés sur lesquels on place les petits gibiers à plumes, et entre dans la composition de certaines farces pour gibier et volaille.

COMPOSITION

- 0.400 kg de lard gras.
- 1 kg de foies de volaille ou gibier.
- 0.100 d'échalotes ciselées.
- 2 dl de cognac.
- Thym, laurier.
- Sel, poivre du moulin.

RAPPEL

18 g de sel par kilo de mée
1,8g de poivre par kilo de mée

TECHNIQUE

- Découper le lard en petits dés.
- Parer et escaloper les foies.
- Fondre le lard en sauteuse.
- Saisir les foies.
- Ajouter les échalotes.
- Assaisonner.
- Flamber au cognac.
- Mixer la farce.
- Passer la farce au tamis.
- Réserver au frais.

RECOMMANDATIONS

- Vérifier très soigneusement la qualité et la fraîcheur des foies : ils doivent être brillants, légèrement humides, et sans odeur particulière.
- Réaliser la farce à gratin juste au moment de son utilisation.
- Pour apporter à la farce à gratin plus de moelleux et éviter l'oxydation, l'on peut ajouter un peu de beurre.



ATTENTION !

Les foies doivent rester saignants

NOTA : En fonction de son utilisation, la farce à gratin peut être enrichie de foie gras, de truffe ou d'essence de truffe.



— FARCE COMMUNE

La farce commune sert surtout à farcir des légumes tels que tomates, aubergines, courgettes, têtes de champignons, oignons, chou...mais aussi dans la fabrication de friands, confection de hachis parmentier...



COMPOSITION

- 1 kg de chair grasse.
- 0.100 kg de beurre.
- 0.100 kg d'oignons ciselés.
- 1 dl de vin blanc.
- 3 dl de fond de veau lié.
- Ail finement haché.
- Bouquet garni.
- Sel, poivre du moulin.

RAPPEL

18 g de sel par kilo de mée
1,8g de poivre par kilo de mée

TECHNIQUE

- Suer les oignons au beurre.
- Ajouter la viande hachée.
- Remuer et saisir l'ensemble à feu vif.
- Déglicer au vin blanc.
- Réduire au 3/4.
- Ajouter l'ail et le bouquet garni.
- Mouiller avec le fond brun lié.
- Assaisonner.
- Braiser doucement au four 30 à 40 minutes.

NOTA :

Selon la recette ajouter des œufs (pour lier), du persil haché, de la tomate concassée.

AUTRES REALISATIONS

Cette farce peut se faire également avec toute ou partie de viande de dessert, entames et talons de rôti, viande de marmite, pot au feu, ragoût...

— FARCE À PÂTÉ

La farce à pâté sert à la réalisation de terrines, galantines, pâtés en croûte, tourtes, ballottines... Ce sont souvent des apprêts d'automne, saison du gibier, agrémentés de champignons, des fruits secs (noix, amandes) et d'aromates (thym, laurier, baies de genièvre).

Elles sont toujours composées en moyenne de :

- ➡ 50% de gras de porc (gras de gorge, gras de poitrine)
- ➡ 50% de maigre, selon la recette (porc, veau, volaille, gibier...)

COMPOSITION	TECHNIQUE
<ul style="list-style-type: none"> — 1 kg de viande. — 2 œufs entiers. — 3 à 4 cl d'arôme (cognac, armagnac, madère, porto...) — 30 g d'échalotes ciselées. — Sel, poivre et épices. — Fleur de thym. — Laurier. — Barde de porc. — Crépine. <p>RAPPEL 18 g de sel par kilo de mêlée 1,8g de poivre par kilo de mêlée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Détailler la viande en morceaux. • Ajouter l'assaisonnement et les épices. • Laisser mariner 24 heures au frais. • Hacher la viande avec une grille assez grosse. • Ajouter l'échalote, l'arôme et les œufs. • Malaxer de façon homogène. <p>NOTA Si l'on utilise de la poitrine de porc, on considère qu'une fois découennée, elle est composée de moitié de gras et moitié de maigre. On peut selon la recette réserver quelques beaux filets de maigre que l'on détaillera en «lèches» qui seront placées au centre de la terrine lors du montage.</p>
	APPELLATION
	<p>Le maigre peut être composé tout de porc, ou selon la recette en partie de chair de lapin, volaille, gibier, canard..., dans ces derniers cas la viande donnant l'appellation devra représenter environ 20 à 35% de la chair.</p>



RÉALISATION D'UNE TERRINE

- Chemiser le fond d'un moule de barde de porc, garnir le moule avec la farce en formant un dôme, couvrir avec de la crépine.
- Cuire au four au bain-marie.
- En sortie de four, vider le jus grassex, et le remplacer par une gelée très ferme.
- Laisser reposer la terrine 48 heures au frais avant de la consommer.