

Farce B.

Proportions : 200 grammes de mie de pain trempée au lait et pressée ; 50 grammes d'oignon et 25 grammes d'échalote hachés finement et passés au beurre, 80 grammes de champignons crus bien frais, hachés et pressés ; une cuillerée ordinaire de persil haché ; une pointe d'ail écrasé ; un œuf entier et 3 jaunes ; 8 grammes de sel, 2 grammes de poivre et un soupçon de muscade.

Préparation : Comme la Farce A.

QUENELLES DIVERSES

Les quenelles se font de grosseurs et de formes différentes, soit :

1° En les roulant sous les doigts, sur la table farinée, en forme de petits cylindres ;

2° En les couchant à la poche dans une plaque beurrée ;

3° En les moulant à la cuiller ;

4° En les moulant au doigt en forme de rognons de coq.

Ces préparations auxiliaires sont trop connues pour qu'il soit nécessaire de nous y arrêter, pas plus d'ailleurs que sur le pochage.

Nous dirons seulement que les quenelles pour garnitures ordinaires, comme Financière, Toulouse, etc., se moulent à la cuiller à café, ou se couchent à la poche de forme unie ou cannelée.

Le poids moyen de ces quenelles est de 12 à 15 grammes.

Les quenelles pour grosses garnitures, comme : Godard, Régence, Chambord, se moulent toujours à la cuiller, et sont du poids de 20 à 22 grammes.

Les quenelles décorées qui figurent généralement dans ces grosses garnitures se font du poids de 40 à 50 grammes, et se moulent de forme ronde, en ovale simple, ou en ovale allongé.

Les éléments de leur décor sont presque toujours fournis par la truffe ou la langue écarlate, souvent par les deux, et les détails du décor sont fixés avec du blanc d'œuf cru.

Sauf les quenelles de godiveau, qui peuvent être pochées à sec, toutes ces quenelles se pochent à l'eau salée, à raison de 40 grammes au litre. Cette eau est versée, bouillante, dans les sautoirs ou plaques où ont été couchées les quenelles, et maintenue ensuite dans un état voisin de l'ébullition.
