

**C. — Farce fine à la Crème, ou Mousseline.**

(Pour Mousses, Mousselins, Quenelles à potage, etc.).

*Proportions* : Un kilo de chair bien parée et dénervée ; 4 blancs d'œufs ; un litre et demi de crème épaisse et fraîche ; 18 grammes de sel et 3 grammes de poivre blanc.

*Procédé* : Piler finement la chair avec l'assaisonnement ; ajouter les blancs d'œufs petit à petit, et passer au tamis fin.

Recueillir la farce dans une sauteuse ; la lisser à la spatule, et la tenir en pleine glace pendant 2 heures.

Ensuite, la relâcher progressivement avec la crème, en la travaillant avec précaution, et sans retirer la sauteuse de la glace.

*Nota.* — 1<sup>e</sup> Les proportions de crème ci-dessus sont fixées en moyenne, parce que la quantité de crème absorbée peut varier en plus ou en moins, selon les propriétés albumineuses de l'élément de base employé, soit : viande, poisson, ou crustacé.

2<sup>e</sup> Le mode d'apprêt de cette farce — qui est le type des farces fines, et dont la délicatesse ne peut être surpassée — est applicable à tous les produits qui peuvent servir de base à une farce, soit : viandes diverses, gibiers, volailles, poissons, crustacés, etc.

3<sup>e</sup> La proportion des blancs d'œufs dépend de la nature et de l'état de la chair employée. — Les viandes riches en albumine et fraîches, comme celles de volaille, de veau, etc., en exigent moins que les viandes provenant de bêtes plus âgées et rassises. — En fait, en préparant une farce mousseline avec les filets d'une jeune volaille, pendant que la chair est encore chaude, on peut supprimer les blancs d'œufs.

4<sup>e</sup> Partout où on peut se procurer de bonne crème, on doit donner la préférence à cette farce sur les autres ; principalement quand il s'agit de préparations qui ont la chair de crustacés pour base.

**FARCE DE VEAU A LA GRAISSE DE BOEUF,  
OU GODIVEAU****A — Godiveau mouillé à la glace.**

*Proportions* : Un kilo de noix de veau dénervée ; un kilo 500 grammes de graisse de rognon de bœuf bien sèche ; 8 œufs entiers ; 25 grammes de sel ; 5 grammes de poivre blanc ; un gramme de muscade ; 7 à 800 grammes de glace très claire, ou 7 à 8 décilitres d'eau glacée.

*Procédé* : Hacher d'abord, et séparément : le veau coupé en dés, en y joignant l'assaisonnement ; la graisse de bœuf, divisée en fragments, et bien débarrassée des peaux et filaments.

Ensuite, piler séparément le veau et la graisse hachés ; puis, les réunir, piler encore jusqu'à l'unification absolue des deux éléments et ajouter les œufs, un par un, sans interrompre le pilage.

Passer au tamis ; étaler le godiveau en couche mince sur un plat et le tenir sur glace jusqu'au lendemain.

Le lendemain, piler à nouveau et procéder au mouillage en additionnant la glace, cassée en petits morceaux, et par toutes petites parties, pour faciliter le mélange.

Procéder toujours à un essai, lorsque le godiveau est mouillé, pour le rectifier s'il y a lieu ; soit par une addition d'un peu d'eau s'il est trop ferme, soit par une addition d'un peu de blanc d'œuf, s'il semble trop léger.