

## GALANTINE TYPE

Les volailles et gibiers destinés à cet usage peuvent, sans inconvénient, être un peu fermes.

La volaille ou le gibier destiné à la galantine étant désossé, l'étaler sur un linge ; détacher entièrement les chairs d'après la peau.

Détailler les filets et filets mignons en lardons ; les assaisonner de sel épicé et les mettre à mariner au cognac avec, pour une volaille de poids moyen : 100 grammes de lard gras frais ; 60 grammes de jambon maigre ; 60 grammes de langue écarlate, également taillés en lardons ; 100 grammes de truffes, coupées en quartiers.

Avec la chair des cuisses et le reste des parures, préparer la farce selon les proportions indiquées à la formule C, et l'additionner facultativement de 50 grammes de truffe hachée.

Placer la peau de la volaille sur une serviette et étaler dessus une couche de farce ; sur cette couche de farce, disposer un lit de lardons et de quartiers de truffe, en alternant les couleurs. Recommencer une couche de farce et un lit de lardons, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des deux éléments. Compléter par une couche de farce ; puis rapprocher les extrémités de la peau et la coudre.

Envelopper ensuite la galantine de bardes de lard ; la rouler dans une serviette ; la ficeler et serrer fortement la ficelle sur les deux bouts.

VARIANTE. — Détailler en gros dés les lardons de filets de volaille, jambon, langue, lard et quartiers de truffes ; les mélanger directement dans la farce en y ajoutant, en plus, 150 grammes de pistaches, fraîchement émondées. Etaler le tout sur la peau de la volaille et rouler la galantine comme ci-dessus.

Il en résulte une simplification de travail et le résultat, au découpage, est à peu près le même qu'avec les lardons entiers, disposés pour obtenir une sorte de mosaïque.

*Cuisson de la Galantine.* — La plonger dans un fonds blanc, marqué avec os de veau blanchis, carcasses de volaille, aromates ordinaires, salé à raison de 6 grammes par litre de mouillement. Tenir le liquide en ébullition à peine accusée ; compter environ 35 minutes de pochage par kilo de galantine.

*Mise en presse de la Galantine.* — Lorsque la Galantine est cuite, l'égoutter ; la déballer et la resserrer dans la même serviette, ou dans un autre linge propre, en la ficelant fortement. La placer dans un ustensile long quelconque ; la couvrir d'une planchette et la laisser refroidir sous presse pas trop forte.

Cette pression de la galantine a simplement pour but d'assurer la cohésion, ou liaison de ses différents éléments, désagregés pendant la cuisson. Si elle est pressée trop fortement, les sucs s'en échappent et la galantine est sèche et sans saveur.

*Pour servir.* — Quand elle est bien froide, la galantine est déballée, époncée et nappée de gelée fondue, froide, autant qu'il est nécessaire pour qu'elle en soit couverte d'une couche épaisse.

La dresser alors sur un plat long, bien froid ; l'entourer de gelée nappée et border le plat de croûtons de gelée.