

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

(Pour Mousses, Mousselines, 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° 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° 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° 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 rassisées. — 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° 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 BŒUF, 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.