

PRÉPARATION DE LA FARCE POUR MOUSSES ET MOUSSELINES DE POISSONS

Proportions. — Un kilo de chair nette de poisson, soit saumon, truite, merlan, sole, etc.; 4 ou 5 blancs d'œufs; un litre un quart de crème; 10 grammes de sel; 3 grammes de poivre blanc.

Traitement. — Piler la chair du poisson avec l'assaisonnement et y ajouter les blancs d'œufs par petites parties. — Passer au tamis fin; lisser la farce dans une sauteuse et la laisser reposer en pleine glace pendant 2 heures.

La relâcher ensuite avec la crème, en la travaillant doucement, jusqu'à incorporation complète de la quantité indiquée.

NOTA. — Cette farce peut être faite à la panade, ce qui en augmente le rendement, mais, par contre, en atténue la finesse.

Dans ce cas, les proportions sont ainsi réglées : Un kilo de chair du poisson indiqué; 450 grammes de panade C à la frangipane; 4 blancs d'œufs; 15 grammes de sel; 4 grammes de poivre; un litre et demi de crème.

MOUSSES ET MOUSSELINES

Les *Mousses* se font en moules à douille beurrés, de contenance voulue pour un service.

Les *Mousselines* se moulent à la cuiller à potage, comme de grosses quenelles ovales.

Le temps de pochage des *Mousses*, au bain-marie, peut être fixé, approximativement, à 35 minutes ou 40 minutes pour un moule d'un litre de contenance. On peut aussi les pocher à la vapeur, mais à très basse pression.

Les *Mousselines* se pochent comme les quenelles. Elles se pochent aussi très bien à sec, dans une étuve chaude où l'on place une casserole d'eau bouillante, dans le but de provoquer un dégagement de vapeur qui facilite et régularise le pochage.

NOTA. — Le pochage des *Mousselines* exige cependant de grands soins. Étant couchées dans un plat à sauter beurré, on les couvre d'eau bouillante salée à raison de 10 grammes au litre; puis le plat est couvert et on compte 12 à 15 minutes de pochage en maintenant l'eau en simple frémissement.

MOUSSELINES DE CRUSTACÉS

Les proportions et traitements de la farce sont les mêmes que pour celle des *Mousses* et *Mousselines* de poissons; ces *mousselines* se moulent généralement en moules à dariole bas de forme, en raison du peu de consistance de la farce crue. Les observations relatives au pochage des autres *mousselines* leur sont applicables.

L'accompagnement qui convient le mieux aux *Mousselines* de crustacés est la sauce à l'Américaine, laquelle est tirée des carcasses dont on a employé les chairs pour la préparation de la farce. Ces carcasses sont traitées tout comme le Homard à l'Américaine.
