

**Farce B (Veau et Porc).**

*Proportions* : 250 grammes de rouelle de veau et 250 grammes de chair maigre de porc, coupées en dés ; 500 grammes de lard gras frais ; 2 œufs entiers ; assaisonnement et cognac comme il est indiqué.

*Procédé* : Hacher séparément veau, porc et lard. Piler finement, en ajoutant l'assaisonnement et, en dernier lieu, le cognac flambé. Passer au tamis.

Cette farce sert principalement pour les Galantines, mais on l'emploie également pour les Pâtés et les Terrines.

**Farce C (Volaille et Gibier).**

Les proportions des différents éléments de cette farce, sont réglées par le poids net de chair de la volaille ou du gibier employé.

Ainsi, le poids de chair net fourni par une volaille pesant 1 kilo 500 vidée, et déduction faite des filets qui sont généralement employés pour la garniture, étant de 500 à 600 grammes, les *proportions* des différents éléments de la farce s'établissent ainsi :

550 grammes de chair de volaille ; 200 grammes de veau bien dénervé ; 200 grammes de chair maigre de porc ; 900 grammes de lard gras frais ; 4 œufs entiers ; 50 à 60 grammes de sel épice (selon la température du moment) ; 3 décilitres de cognac.

*Procédé* : Hacher séparément chairs et lard ; les rassembler ensuite dans le mortier avec l'assaisonnement ; piler finement, ajouter les œufs un par un, le cognac en dernier lieu, et passer au tamis.

La farce de gibier se prépare d'après les mêmes proportions et par le même procédé.

*Observations sur ces farces :*

Dans certains cas, la farce B (Veau et porc) et la farce C (Volaille) s'additionnent, par kilo de farce, de 125 grammes de foie gras, frais autant que possible, passé au tamis, ou de 50 grammes de truffe hachée.

Si on veut obtenir très fine la farce de gibier C, on l'additionne d'un quart de farce gratin B, et d'un peu de fumet, très réduit, du gibier de base.

**FARCES SPÉCIALES POUR GARNIR LES POISSONS BRAISÉS****Farce A.**

*Proportions* : 250 grammes de laitances crues, hachées ; 180 grammes de mie de pain blanc, trempée au lait et pressée ; 5 grammes de sel ; un gramme de poivre et un soupçon de muscade ; 10 grammes de ciboulette ; 5 grammes de persil et 20 grammes de cerfeuil hachés ; 50 grammes de beurre, un œuf entier et 3 jaunes.

*Procédé* : Rassembler dans une terrine ces différents éléments, et bien triturer le tout à la cuiller en bois pour obtenir un parfait mélange.