

**Farce de veau pour Bordures de dressage, fonds, quenelles fourrées, etc.**

*Proportions* : Un kilo de *noix de veau bien blanche* dénervée ; 500 grammes de panade formule E ; 300 grammes de beurre ; 5 œufs entiers et 8 jaunes ; 2 cuillerées de sauce Béchamel épaisse et froide ; 20 grammes de sel ; 3 grammes de poivre blanc et un gramme de muscade.

*Procédé* : Piler le veau finement en y ajoutant l'assaisonnement, et le retirer du mortier.

Mettre à la place la panade de pomme de terre, encore légèrement tiède ; la mettre en pâte avec le pilon et, quand elle est froide, ou à peu près, y ajouter le veau pilé ; puis, en triturant la masse : le beurre, les œufs et les jaunes un par un et, finalement, la Béchamel froide.

Passer au tamis ; recueillir la farce dans une terrine et la travailler à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

**Farce Gratin A.**

(Pour Pâtés chauds ordinaires, Bordures d'Entrées, etc.).

*Proportions pour un kilo de farce* : 250 grammes de lard de poitrine gras ; 250 grammes de rouelle de veau bien dénervée ; 250 grammes de foie de veau aussi blanc que possible ; 150 grammes de beurre ; 40 grammes d'épluchures de champignons ; 25 grammes de pelures de truffe (crues quand cela se peut) ; 6 jaunes d'œufs ; une demi-feuille de laurier ; une brindille de thym ; 4 échalotes ; 20 grammes de sel ; 4 grammes de poivre et 2 grammes d'épices ; un décilitre et demi de Madère ; un décilitre et demi de sauce Espagnole très réduite et froide.

*Procédé* : Couper le lard en dés ; le faire revenir vivement dans un sautoir avec 50 grammes de beurre.

Égoutter ce lard aussitôt revenu ; mettre à revenir à la place le veau, coupé en gros dés ; l'égoutter également.

Faire revenir de même, et très vivement, le foie détaillé comme le veau ; puis, remettre veau et lard dans le sautoir et ajouter : champignons, truffes, thym, laurier, échalotes hachées, et assaisonnement. Passer le tout ensemble sur le feu pendant 2 minutes ; débarrasser sur un plat ; déglacer le sautoir avec le Madère.

Piler finement lard, veau, foie, etc., et ajouter : le beurre restant (100 grammes) ; les jaunes d'œufs, un par un ; la sauce réduite et le Madère du déglaçage. Passer au tamis ; recueillir la farce dans une terrine et la lisser à la spatule.

**NOTA.** — Dans la préparation de cette farce, le foie de veau peut être remplacé par des foies de volaille, de canards, d'oies ou de dindes, dont on aura soigneusement retiré le fiel ainsi que les parties contaminées par celui-ci.

**Farce Gratin B.**

(Pour Pâtés chauds de gibier.)

*Proportions pour un kilo de farce* : 250 grammes de lard de poitrine ; 250 grammes de chair de lapin de garenne (poids net) ; 250 grammes de foies de volailles et de gibier ; champignons, truffes, thym et laurier, échalotes, assaisonnement, comme pour la farce Gratin A ; 50 grammes de