

Tableau de Détail d'une Poule pour Galantine du poids brut de 1 kil. 100.

Intestins, foie, gésier, abatis.	255 grammes, correspondant à	23,18 p. 100
Peau	140 — —	12,73 —
Carcasse	240 — —	21,82 —
Chair nette	465 — —	42,27 —
Total	1.100 grammes.	Total 100,00 p. 100

NOTA. — A la suite d'une série d'expériences faites sur des poules de différents poids, nous avons établi que le poids de chair nette peut être évalué de 42 à 45 p. 100.

PATÉS DE POISSONS

La Farce de Poisson.

Proportions : Un kilo poids net, de chair de brochet ; 400 grammes de panade au riz ou à la frangipane (voir *Panades*) ; 500 grammes de beurre ; 4 blancs d'œufs ; 30 grammes de sel ; 5 grammes de poivre ; une pointe de cayenne et un peu de muscade.

La préparation de cette farce se fait selon la méthode ordinaire.

Pâté d'Anguille. — L'anguille étant dépouillée, lever les filets ; les détailler en aiguillettes ; les raidir au beurre avec champignons crus, échalotes et persil hachés. — Laisser refroidir.

Foncer en pâte ordinaire un moule rectangulaire, beurré ; garnir de farce de poisson le fond et les parois ; l'emplir ensuite avec farce et aiguillettes disposées en couches alternées.

Couvrir avec une abaisse de pâte ; souder celle-ci sur les bords légèrement mouillés ; former la crête ; la pincer intérieurement et extérieurement ; finir le couvercle avec des feuilles de pâte disposées par rangées superposées, partant des bords pour venir aboutir au centre. Compléter par une ou plusieurs abaisse taillées à l'emporte-pièce cannelé ; ménager une ouverture sur le milieu pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson.

Dorer, et cuire au four de bonne chaleur moyenne, en comptant environ 30 minutes par kilo.

Pâté de Saumon ou de Truite. — Parer à vif 4 filets de saumon pris du côté de la queue ; les assaisonner.

Foncer en pâte ordinaire un moule rectangulaire, beurré ; garnir le fond et les parois d'une couche de farce de brochet, additionnée de 150 grammes de truffes hachées par kilo de farce.

Sur cette couche de farce, ranger deux des filets de saumon ; recouvrir d'une couche de farce et, sur le milieu de cette couche, disposer une rangée de truffes moyennes. Disposer une nouvelle couche de farce ; ranger sur celle-là les deux autres filets de saumon, en opposant les bouts pointus à ceux des deux premiers, et compléter par une couche de farce.

Fermer le pâté et le couvrir de feuilles en pâte comme le pâté d'anguille ; doré et cuire de même.

Lorsque le pâté est froid, couler dedans de la gelée de poisson.

Pâté de Soles. — Faire dégorger 24 filets de soles à l'eau fraîche, pendant une heure. — Les égoutter ; les éponger ; les aplatiser légèrement et les ranger par 6 l'un à côté de l'autre.