

**NOTA.** — Les quenelles tirées du godiveau servent principalement pour les garnitures de Vol-au-Vent et les Financières accompagnant les pièces de boucherie.

Comme toutes les autres, ces quenelles peuvent être couchées à la poche ; mais elles sont, le plus généralement, roulées à la main et pochées à l'eau salée.

Cependant, le pochage à sec, et à four très doux, leur convient mieux.

Le procédé suivant est très expéditif et particulièrement recommandable :

Tenir le godiveau assez fortement mouillé ; le coucher à la poche munie d'une douille unie sur des feuilles de papier beurrées, posées sur plaques également beurrées, et en faisant se toucher les quenelles.

Mettre à pocher à four doux.

Quand, au bout de 7 à 8 minutes, une fine rosée de graisse perle sur les quenelles, c'est un indice qu'elles sont pochées à point. Alors, retirer du four, renverser les quenelles sur plaque ou sur un marbre, et retirer les feuilles de papier en les tirant par un coin, dès que les quenelles ne sont plus que tièdes.

Ensuite, les laisser refroidir entièrement et les ranger sur des plats, ou, de préférence, sur des clayons en osier.

### B. — Godiveau à la Crème.

**Proportions :** Un kilo de *noix de veau très blanche*, dénervée à fond ; un kilo de graisse de rognon de bœuf bien sèche ; 4 œufs entiers et 3 jaunes ; 7 décilitres de crème ; 25 grammes de sel ; 5 grammes de poivre et un gramme de muscade.

**Procédé :** Hacher séparément le veau et la graisse ; les réunir dans le mortier et les piler jusqu'à unification complète en ajoutant : l'assaisonnement, les œufs et les jaunes, un par un, en travaillant vigoureusement la masse.

Passer au tamis ; étaler sur plaque, et laisser reposer sur glace jusqu'au lendemain.

Le lendemain, refroidir le mortier à l'avance en passant de la glace dedans ; piler à nouveau le godiveau, et lui incorporer la crème par petites parties.

Faire un essai avant de coucher les quenelles, pour rectifier s'il y a lieu.

### C. — Godiveau Lyonnais, ou Farce de Brochet à la graisse.

**Proportions :** 500 grammes de chair de brochet sans peaux ni arêtes (poids net) ; 500 grammes de graisse de rognon de bœuf bien sèche, dénervée et fragmentée (ou bien moitié graisse de bœuf et moitié moelle de bœuf très blanche) ; 500 grammes de panade C ; 4 blancs d'œufs ; 15 grammes de sel ; 4 grammes de poivre et un gramme de muscade.

**Procédé :** Piler d'abord la chair de brochet et la retirer ; piler ensuite la graisse en y ajoutant la panade (très froide) et les blancs d'œufs petit à petit. Remettre la chair de brochet avec l'assaisonnement ; travailler vigoureusement la farce au pilon, et la passer au tamis.

La recueillir dans une terrine ; lisser à la spatule, et tenir sur glace jusqu'au moment de l'emploi.

On peut procéder aussi de cette façon : piler la chair de brochet avec l'assaisonnement, et lui ajouter la panade. Passer au tamis, et remettre la farce dans le mortier.

La triturer vigoureusement au pilon pour lui faire prendre du corps ; puis lui incorporer la graisse, par petites parties, ou graisse et moelle fondues, et en travaillant la masse avec un pilon. Relever ensuite en terrine, et tenir sur glace.