

beurre; 100 grammes de foie gras cru ou cuit; 6 jaunes d'œufs; un décilitre et demi de Madère; un décilitre et demi de sauce Espagnole de gibier; ou de sauce Salmis très réduite et froide.

Procédé : Faire revenir au beurre, et séparément, les trois éléments : lard, lapin et foies, comme il est expliqué ci-dessus. Les réunir dans le sautoir avec l'assaisonnement et la condimentation; faire passer ensemble un instant; étuver le tout pendant 5 minutes avec le Madère, et égoutter à fond pour piler. Lorsque la farce est bien fine, ajouter : le foie gras, les jaunes d'œufs, la sauce froide et le Madère. Passer au tamis et lisser la farce à la spatule.

Farce Gratin C.

(Pour Croûtons farcis, Canapés, Petits Gibiers, Canetons).

Proportions pour un kilo de farce : 300 grammes de lard gras frais, râpé; 600 grammes de foies de volaille; 4 ou 5 échalotes émincées; 25 grammes d'épluchures de champignons; une demi-feuille de laurier; une brindille de thym; 18 grammes de sel; 3 grammes de poivre et un gramme d'épices.

Procédé : Faire fondre et chauffer le lard dans un sautoir; ajouter les foies avec les condiments et assaisonnement, et les faire *raidir* vivement.

Nous disons « *raidir* ou saisir », mais non revenir; les foies devant rester bien saignants pour obtenir une farce rosée.

Laisser refroidir à peu près; piler, passer au tamis, lisser la farce en terrine, et la conserver au frais, couverte d'un papier beurré.

FARCES POUR PIÈCES FROIDES

(Galantines — Pâtés — Terrines).

Assaisonnement et Liaison : Les farces ordinaires pour Galantines, Pâtés et Terrines, s'assaisonnent à raison de 25 à 30 grammes de sel épicé par kilo de farce, et se finissent avec la valeur de un décilitre et demi de cognac pour le même poids de viande.

Ces farces relèvent des trois genres décrits ci-dessous, et elles se différencient totalement des Farces fines et farces gratins dont les formules ont été exposées plus haut.

Leur liaison se règle à raison de 2 œufs entiers par kilo de farce, lorsqu'il est nécessaire de les lier.

SEL ÉPICÉ

Le sel épicé s'obtient en mélangeant : 100 grammes de sel fin bien sec; 20 grammes de poivre; 20 grammes d'épices.

Si ce sel n'est pas employé de suite, le tenir en boîte bien fermée et au sec.

Farce A (Porc).

Elle se compose en parties égales de chair maigre de porc et de lard gras frais, hachés séparément; puis pilés ensemble, assaisonnés et condimentés selon les proportions indiquées ci-dessus.

On l'emploie pour les Pâtés et Terrines très ordinaires.

Cette farce constitue la *chair à saucisses*.