

PANADES

A. — Panade au pain.

— *Spéciale aux farces de poisson consistantes.*

Proportions : 3 décilitres de lait bouilli et bouillant; 250 grammes de mie de pain blanc rassis; 5 grammes de sel.

Procédé : Tremper la mie de pain dans le lait jusqu'à imbibition complète; dessécher à feu vif jusqu'à ce que la pâte se détache nettement d'après la cuiller; débarrasser, étaler sur un plat ou sur un plafond beurré et laisser refroidir.

B. — Panade à la farine.

— *Utilisable pour toute farce, grasse ou maigre.*

Proportions : 3 décilitres d'eau; 2 grammes de sel; 50 grammes de beurre; 150 grammes de farine tamisée.

Procédé : Réunir dans une casserole l'eau, le sel, le beurre, et faire bouillir. Ajouter et mélanger la farine hors du feu; dessécher ensuite à feu vif comme pour une Pâte à chou, et faire refroidir en procédant comme il est dit ci-dessus.

C. — Panade à la Frangipane.

— *Spéciale aux farces de volaille et de poisson.*

Proportions : 125 grammes de farine; 4 jaunes d'œufs; 90 grammes de beurre fondu; 2 grammes de sel; un gramme de poivre et un soupçon de muscade râpée; 2 décilitres et demi de lait.

Procédé : Travailler dans une casserole la farine et les jaunes d'œufs; ajouter le beurre fondu, sel, poivre, muscade; délayer petit à petit avec le lait bouillant.

Prendre sur le feu comme une frangipane ordinaire, et la cuire pendant 5 à 6 minutes en la travaillant au fouet. Lorsqu'elle est épaissie au point convenable, débarrasser et faire refroidir.

D. — Panade au Riz.

— *Utilisable pour farces diverses.*

Proportions : 200 grammes de riz, soit 2 décilitres ou 8 cuillerées à soupe; 6 décilitres de consommé blanc; 20 grammes de beurre.

Procédé : Mouiller le riz avec le consommé, ajouter le beurre, faire prendre l'ébullition, et cuire au four pendant 40 à 45 minutes sans aucunement toucher le riz.

En le sortant du four, le travailler vigoureusement à la cuiller pour bien l'écraser, et faire refroidir.

E. — Panade à la pomme de terre.

— *Utilisable pour grosses quenelles fourrées, de veau, et autres viandes blanches.*

Proportions : 2 moyennes pommes de terre fraîchement cuites à l'eau et pelées; 3 décilitres de lait; 2 grammes de sel; un demi-gramme de poivre blanc et un peu de muscade; 20 grammes de beurre.