

Procédé : Réduire le lait d'un sixième; ajouter : beurre, assaisonnement, pommes de terre émincées en fines rondelles et laisser cuire pendant un quart d'heure.

La composition doit être employée tandis qu'elle est encore légèrement tiède, mais jamais complètement froide; la purée devenant élastique quand elle est travaillée froide.

FARCES

Les proportions et mode de traitement sont les mêmes pour toutes les farces; que l'élément de base soit : **Veau, Volaille, Gibier, Poissons ou Crustacés**. Une formule type de chaque genre de farce nous semble donc suffire ici et, du moment que, seul, l'élément de base peut changer, il est inutile de consacrer un article spécial à chacune des farces qui ont leurs emplois en cuisine.

A. — Farce à la Panade et au beurre.

(Pour Quenelles ordinaires, bordures d'Entrées, etc.).

Proportions : Un kilo de chair bien dénervée; 500 grammes de panade, formule B; 12 grammes de sel; 2 grammes de poivre; un demi-gramme de muscade; 500 grammes de beurre; 4 œufs entiers et 8 jaunes.

Procédé : Détailler les chairs en dés et les piler avec l'assaisonnement. Relever cette chair pilée, puis, piler la panade; y ajouter le beurre, remettre les chairs et travailler vigoureusement au pilon pour assurer l'unification de l'ensemble.

Additionner ensuite à la farce les œufs et les jaunes, en les lui incorporant par un ou deux tout au plus à la fois; passer au tamis, recueillir dans une terrine, et travailler la farce à la spatule pour bien la lisser.

NOTA. — Quel que soit le genre de farce en traitement, on doit toujours en faire l'essai et en pocher une petite partie, avant de procéder à la préparation des quenelles.

B. — Farce à la Panade et à la Crème.

(Pour Quenelles fines).

Proportions : Un kilo de chair dénervée; 400 grammes de panade formule C; 5 blancs d'œufs; 15 grammes de sel; 2 grammes de poivre blanc et un gramme de muscade; un litre et demi de crème double.

Procédé : Quelle que soit la chair employée, la piler en additionnant les blancs d'œufs par petite quantité à la fois.

Ajouter la panade, et travailler vigoureusement au pilon pour assurer l'unification des deux éléments.

Passer au tamis fin; recueillir la farce dans une casserole, la lisser à la spatule, et la tenir sur glace pendant une heure.

La relâcher alors petit à petit, avec le tiers de la crème; lui incorporer finalement les deux autres tiers, fouettés à moitié.

Après cette addition, la farce doit se trouver très blanche, lisse, et bien moelleuse.

NOTA. — Si la crème dont on dispose n'était pas absolument de première qualité, il vaudrait mieux adopter la farce au beurre, en employant la Panade formule C.