

MOUSSES ET FARCES

1. DEFINITION.

Elles font partie de notre patrimoine culinaire depuis l'antiquité, elles ont traversé les époques en se diversifiant et en s'affinant, elles sont encore de nos jours à la base de nombreuses recettes.

Elles sont utilisées pour farcir les volailles, la poitrine de veau, l'épaule ou la selle d'agneau, les rables de lapins, les jambonnettes, les poissons...

Elles sont également à la base de nombreuses préparations de charcuterie (pâtés, terrines, ballottines, galantines, friands, tourtes, petits pâtés feuilletés...), de quenelles, de mousses et mousselines...

Elles sont composées dans une grande partie des recettes de chair crue ou cuite hachée plus ou moins finement, assaisonnées et additionnées d'ingrédients divers et variés (condiments, aromates, alcools et liqueurs...), elles peuvent comporter des éléments liants tels que les œufs, la mie de pain, de la panade (base de la pâte à choux)...

2. CLASSIFICATION.

A. Les farces maigres :

les duxelles, la farce américaine, les farces à base de mie de pain, les farces pour terrines de légumes (liées avec un appareil à crème prise salé)...

B. Les farces grasses :

Les farces à pâtés, les farces à la panade au beurre ou à la crème, les farces fines ou mousselines, les farces à gratin, les farces pour petits légumes...

3. PRECAUTIONS ET RECOMMANDATIONS.

Les farces sont des produits extrêmement fragiles d'un point de vue microbiologique, elles imposent donc des précautions en matière d'hygiène.

A. Hygiène des denrées :

- matières premières fraîches et de qualité...
- couper les chairs en petits morceaux pour limiter l'échauffement...
- assaisonner et bien refroidir avant de hacher...
- débarrasser dans une calotte et placer celle-ci dans un récipient avec des glaçons...
- maintenir à une température inférieure à + 3 °C ou utiliser immédiatement...

B. Hygiène du matériel :

- matériel inoxydable de préférence lavé et désinfecté et refroidi...
- après utilisation et nettoyage, ce matériel doit être rangé à l'abri de toute contamination et en chambre froide...
- vérifier à chaque usage le tranchant des lames...

C. Hygiène du personnel :

- parfaite santé, écarter toute personne présentant des sources d'infections...
- vêtements de travail conformes et parfaitement propres...
- l'usage d'accessoires à usage unique est vivement recommandé (masques, gants, tabliers...)

4. VOCABULAIRE ET REGLEMENTATION.

Aspic : entrée froide et gélifiée à base d'une mousse de foie par exemple...

Barde : tranche de lard gras fine qui est utilisée pour entourer une terrine et la protéger pendant la cuisson...

Ballottine : volaille désossée, farcie et reconstituée, entourée d'un linge, ficelée et pochée dans un fonds de même nature, refroidie par exemple...

Lèche : bâtonnets de chair souvent marinés avec un alcool et incrustés dans une terrine...

Pâté en croûte : farce cuite dans une croûte de pâte brisée (au saindoux) ou d'une autre pâte de base...

Terrine : à l'origine, farce cuite dans un moule en terre...

Pour avoir droit à l'appellation pâté de : la recette doit comporter au moins 30 % de chair de l'ingrédient de base...

Pâté de campagne : pur porc...

Pâté du chef : fabrication maison...

Pâté de foie : 40 % de foie...

Pâté forestier : 1 % de champignons des bois...

Galantine : farce maigre de volaille, œufs, lait...

5. LES FARCES MAIGRES.

APPELLATION	FARCE AMERICAINE	DUXELLE SECHE	DUXELLE A FARCIR
INGREDIENTS	<ul style="list-style-type: none"> - poitrine salée et légèrement fumée, - oignons, - mie de pain, - sauge, - assaisonnement. 	<ul style="list-style-type: none"> - oignons et échalotes, - champignons, - persil, - assaisonnement, - matière grasse, 	<ul style="list-style-type: none"> - duxelle sèche, - vin blanc, - demi-glace tomatée, - ail, - mie de pain, - assaisonnement.
TECHNIQUE DE PREPARATION	<ul style="list-style-type: none"> — Suer la poitrine puis les oignons légèrement ciselés. — Incorporer la mie de pain et la sauge dans le mélange refroidi. — Assaisonner. 	<ul style="list-style-type: none"> — Suer oignons et échalotes ciselés. — Ajouter les champignons hachés, suer jusqu'à évaporation totale de l'eau de végétation. — Assaisonner et ajouter le persil haché. 	<ul style="list-style-type: none"> — Réduire la duxelle sèche avec le vin blanc. — Ajouter le reste des ingrédients. — Réduire. — Assaisonner.
UTILISATIONS	<ul style="list-style-type: none"> - Pigeonneaux farcis. - Volailles farcies. 	<ul style="list-style-type: none"> - Œufs farcis Chimay. - Beurre hôtelier. - Merlans au gratin. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomates farcies. - Champignons farcis. - Courgettes farcies.

6. LES FARCES GRASSES.

APPELLATIONS	FARCE SIMPLE A PATE	FARCE MOUSSELINE	FARCE A GRATIN	FARCE COMMUNE
INGREDIENTS	<ul style="list-style-type: none"> — chair de porc, — chair de veau, — lard gras, — œufs, — cognac, — sel épicé. 	<ul style="list-style-type: none"> — chair nette, — blancs d'œufs, — crème, — assaisonnement. 	<ul style="list-style-type: none"> — foies de volailles, — lard gras, — échalotes, — cognac, — assaisonnement et aromates. 	<ul style="list-style-type: none"> — huile d'olive, — viande hachée cuite ou chair à saucisses, — riz poché ou mie de pain, — aromates, — sauce tomate ou concassé, — œufs, — assaisonnement.
TECHNIQUE DE PREPARATION	<ul style="list-style-type: none"> — Hacher les différents ingrédients, — Mélanger et assaisonner. 	<ul style="list-style-type: none"> — Hacher finement les chairs et ajouter les blancs d'œufs. — Passer au tamis. — Monter à la crème. — Assaisonner. 	<ul style="list-style-type: none"> — Fondre le lard gras taillé en brunoise. — Sauter les foies de volailles parés et escalopés, les maintenir rosés. — Suer les échalotes ciselées.. — Flamber, mixer et assaisonner. 	<ul style="list-style-type: none"> — Mélanger rapidement les différents ingrédients hachés ou ciselés. — Assaisonner.
UTILISATIONS	<ul style="list-style-type: none"> — Terrines — Pâtés. — Galantines. 	<ul style="list-style-type: none"> — Mousses. — Mousselines. — Viandes, volailles et poissons farcis. 	<ul style="list-style-type: none"> — Canapés. — Croûtons. — Farces pour petit gibier. 	<ul style="list-style-type: none"> — Légumes farcis.