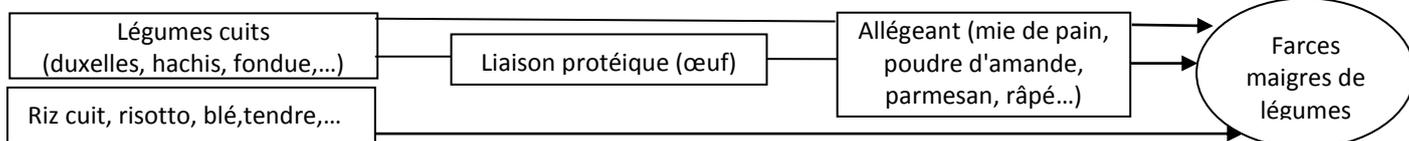


TECHNIQUE (S) DE BASE			FARCES MAIGRES DE LEGUMES	Page : 124/126 Fauriaux/Nessler
DEFINITION			Hachis de légumes cuites pouvant être lié à la mie de pain et parfois additionné d'œufs. Ce hachis de légumes sert de farce, et remplace de plus en plus les farces traditionnelles ou mousselines jugées trop grasses.	
quantités	unité	poids	<p>Progression : Duxelles à farcir</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans un sautoir, faire fondre le beurre et faire suer les échalotes. - Ajouter les champignons taillés en brunoise, l'acide ascorbique, assaisonné. Couvrir d'un papier et faire étuver jusqu'à l'évaporation complète de l'eau de végétation. - Ajouter le persil haché. - Déglacer la duxelles sèche avec le vin blanc, faire réduire à sec. Mouiller en plusieurs fois avec le fond lié tomate en le faisant réduire à chaque fois. - Régler la consistance de cette farce avec la mie de pain. <p>Commentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les champignons de Paris peuvent être remplacés par des cèpes ou d'autres champignons 	
DUXELLES SECHE				
Beurre	kg	0,100		
Echalote ciselée	kg	0,120		
Champignon de Paris (Brunoise)	kg	1,000		
Acide ascorbique	kg	pm		
Persil haché	kg	0,020		
FINITION				
Vin blanc sec	L	0,200		
Fond brun tomate	L	0,300		
Mie de pain tamisée	kg	0,100		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
DUXELLES SECHE	Echalotes fermes	Les échalotes doivent être suées avant d'ajouter les champignons.
	Farce noire	Les champignons ont bruni.
	Consistance finale	La duxelles ne doit plus contenir d'humidité.
FINITION	Farce acide	Il est impératif de faire réduire le vin blanc.
	Farce face	Le fond tomate apporte du goût. A faire réduire.
	Liaison	La liaison doit être rajoutée dans la farce réduite.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT



Nature	Limites	Commentaires
Rendement des légumes	Poids brut / poids net = 50 %	Globalement les légumes perdent 50 % de leur poids cru mis en œuvre et la quantité de légumes cuits.
Quantité de mie de pain / Kg	Environ 0,100 kg/kg de produit cru	Il faudra régler la consistance de la farce avec la mie de pain et ne pas forcément tout utiliser.
Quantité d'œufs	Compter entre 3 et 5 œufs entier / Kg de fondu de légumes cuits	La quantité d'œufs varie selon l'humidité de légumes et selon l'utilisation (légumes farci, paupiette, grosse pièce...)
Quantité de farce par personne	Compter 0,050 Kg / personne	Le poids peut varier selon l'utilisation.

Le choix des allégeants :

Selon le type de farce, les produits destinés à alléger la farce peuvent varier. Si la farce de base est humide, on privilégiera la mie de pain sèche qui absorbera l'excès d'humidité : c'est le cas des farces de légumes. Si la farce de base est relativement sèche, la mie de pain trempée dans du lait sera utilisée. La mie de pain peut être remplacée par du riz cuit, du tapioca ou du tofu.

Type de Farce	Utilisations	Consistance
Légumes cuits allégés à la mie de pain	Paupiette, légumes, farcis	Assez ferme.
Légumes cuits liés aux œufs puis allégés à la mie de pain	Pièce multi-portion farcis	Ferme. Supporte une découpe.
A base de féculents	Légumes farcis, encornets	Ferme. (le riz va devenir collant) Supporte une découpe.