TECHNIQUE (S) DE BASE	FARCIR UNE PIÈCE DE POISSON		Page : 58/60 QIN Jiamin
DÉFINITION	Façonnage de pièce de poisson avec insertion de farce. Les Façonnages les plus représentatifs : <i>Ballottine, Caillette, Cervelas, Gâteau, Soufflé, Farci, Quenelles, Farce, Parfaits, Chartreuses.</i>		
FARCE MOUSSELINE	Quantités à prévoir	commentaires	
	Quenelles : 30 à 50 g pièce	Selon la grosseur de la cuillère et l'utilisation prévue	
	Poisson farci (sole portion) : 50 g	Selon grosseur du poisson	
	Timbale ou dariole : 70 à 100 gr	Moule de 1 dl	
Progression :			
<u>Ballottine de poisson :</u> Ouvrir le poisson en portefeuille, le battre légèrement, le déposer sur un papier film, assaisonner, coucher un boudin de farce au centre à l'aide d'une poche, rouler en s'aidant du film, donner une forme cylindrique.		<u>Gâteau de saumon aux légumes :</u> chemiser un cercle d'escalopes, assaisonner, garnir de farce cuite, rabattre les bords et operculer le dessus avec une escalope de saumon	
<u>Caillette de poisson :</u> déposer un morceau de crépine dégorgée et rincée sur un papier film, étaler l'escalope, assaisonner, garnir au centre avec une farce crue de poisson, rouler en boule.		<u>Cervelas de poisson :</u> un papier film, recouvrir en biais les lanières de vert de poireau blanchies avec une escalope, garnir le centre avec la farce de légumes froide, rouler en tube.	
<u>Poisson entier désarêté farce :</u> désarêter les poissons par le dos, assaisonner l'intérieur, farcir et lisser		<u>Quenelles de poisson :</u> confectionner la farce, mouler et pocher à frémissement.	
<u>Filets de rouget «soufflés» :</u> chemiser un cercle avec le rouget (côté peau contre le cercle), garnir de farce à soufflé		<u>Farce moulée :</u> garnir les moules à la poche en silicone, lisser et filmer.	
<u>Chartreuses de poisson :</u> déposer un peu de farce au centre d'un cercle à bavarois, chemiser de macaroni ensuite de farce, operculer, lisser et filmer.		<u>Parfaits de rouget et sandre :</u> déposer un filet de rouget au fond d'un moule demi-sphérique en silicone beurré, assaisonner, garnir les moules, lisser et filmer.	
Commentaires : Réserver au froid avant la cuisson pour le raffermissement. Pocher à la vapeur à 90°C. Mais il est nécessaire une cuisson rôtie pour la Caillette.			

ÉTAPES	POINTS CRITIQUES	PRÉCAUTIONS
OUVRIER EN PORTE-FEUILLE	Épaisseur irrégulière	L'objectif est d'obtenir un rectangle de chair de 1 cm d'épaisseur.
GARNIR	Quantité de farce	Ne pas trop mettre de farce, elle aurait tendance à sortir lors de la cuisson.
	Farce uniquement	Possibilité d'ajouter une brunoise de légumes cuits,...
	Assaisonner	Il faut assaisonner l'intérieur (chair et farce).
ROULER	Forme irrégulière	Il est nécessaire de bien serrer le film et de faire rouler la ballottine.

COMPRÉHENSION / APPROFONDISSEMENT	
<p>Les pièces farcies - Cuisson : Une farce mousseline est principalement composée d'eau. Lors de la cuisson, l'eau va se transformer en vapeur et la farce risque de souffler et de perdre ainsi sa finesse.</p> <p><u>Précaution à prendre :</u> Veiller à pocher les pièces de poisson farcies, les poissons farcis et les quenelles à des T° < 100°C.</p> <p><u>Température à cœur et incidences :</u> Lors de la cuisson, la température à cœur dépassera rarement 80°C (l'idéal étant 68°C au maximum). Les légumes, quant à eux, nécessitent une température minimale de cuisson de 100°C (en moyenne) pour cuire et s'attendrir. Ces conditions de cuisson ne sont donc pas atteintes.</p> <p><u>Précaution à prendre :</u> Pré cuire les légumes qui devront être incorporés à une farce (ou à l'intérieur d'une pièce de viande ou de poisson).</p> <p><u>Les différentes solutions de montage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tournedos, de la rouelle : le filet peut être roulé sur lui-même, cas,... ➤ Ballottine, paupiette : Le filet peut être farci, ou enveloppé de farce ➤ Poisson en croûte Une croûte peut envelopper ou surmonter la pièce. ➤ Poisson farci en croûte de feuilletage / poisson farci surmonté d'une croûte de chapelure : Le poisson ou la pièce peuvent comprendre une farce et entre la croûte et la pièce de poisson, il peut y avoir une farce. ➤ Quenelle, moulée façon dariole : Farce mousseline seule <p><u>Variation sur la farce :</u> Les farces mousseline peuvent être additionnées</p> <ul style="list-style-type: none"> · de brunoise de légumes précuits, · de fruits de mer, salpicon de crustacés, · de lardons de saumon fumé, · de colorants naturels (jus vert, épices (curcuma,...), herbes,...), · de légumes sautés hachés (champignon,...). 	

CONNAISSANCES LIÉES / OBSERVATIONS	
TT131 à 134 (Pages 38 à 57)	Façonner des poissons entiers et Façonner un filet de poisson ;
TT172 (Pages 120 à 123)	Farces mousselines
TT203 (Pages 162 à 165)	Pocher à court-mouillement.