

TECHNIQUE (S) DE BASE			FARCE GRASSE	Page : 116/118 GARGARO
DEFINITION			Farces traditionnelles composées de chairs maigres et de lard. Egalement utilisées en cuisine pour certaines préparations (pâtés, ballottines, grosses pièces farcies...)	
quantités	unité	poids	Progression : Farce grasse (gratin) Parer les lobes des foies - Tailler le lard gras en petits dés et le faire fondre lentement. - Saisir les foies de volailles dans le lard chaud - Ajouter les échalotes ciselées et les faire suer. Assaisonner - Flamber au cognac en prenant soin de garder les foies saignants. - Débarrasser et refroidir aussitôt - Ôter le thym et le laurier - Passer au mixeur et tamiser finement. Filmer.	
Lard gras	Kg	0,300		
Echalote ciselée	Kg	0,100		
Foie de volaille	Kg	0,600		
Cognac	L	0,050		
Thym	Kg	Pm		
Laurier	Kg	pm		
Commentaires			Farce classique destinée à tartiner des canapés. Elle peut servir de liant à d'autres farces plus complexes. Il est impératif de la conserver bien rosée.	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
FONTE DU LARD	Morceaux colorés	Faire fondre lentement le lard sans le frire.
	Morceaux non fondus	Laisser les morceaux subsistants. Ils seront mixés et apporteront du fondant.
CUISSON	Echalotes brûlées	Doivent être ajoutées après le saisissement des foies.
	Durée de cuisson	La cuisson des foies dure environ 5 min.
	Cognac non flambé	Peu important : le cognac doit réduire. S'il ne flambe pas mais qu'il réduit, l'alcool s'évapore et l'acidité perçue diminue.
FARCE TERMINEE	Farce grise	Les foies sont trop cuits ou mal refroidis (leur cuisson a continué durant le refroidissement).
	Farce sèche	Manque de gras. Bien utiliser la quantité de lard gras prévue.

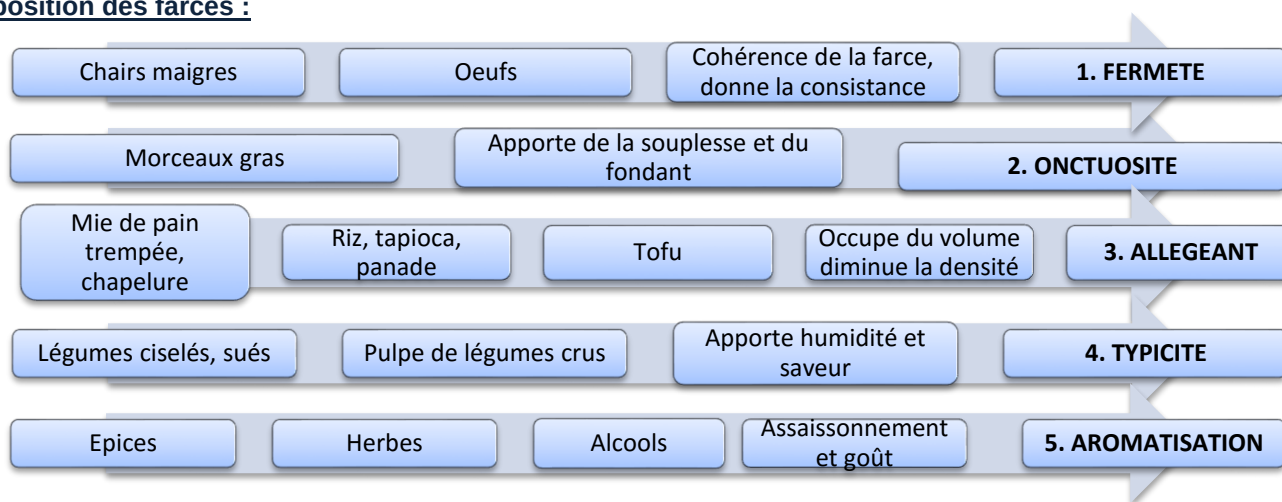
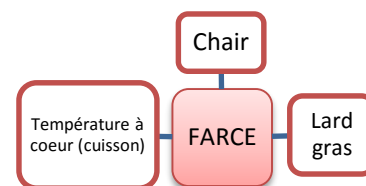
COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Paramètres à maîtriser :

Equilibre chair/gras : Le gras contenu dans les farces apporte du moelleux. Une farce pauvre en gras sera sèche et ferme. Le gras permet également la capture des arômes liposolubles : cela donne des farces savoureuses.

Maîtrise de la température de cuisson à cœur : cuisson des viandes, pâtés, farces est la même. Lors de la cuisson il y a évaporation de l'eau de constitution. Plus une farce sera cuite à haute température (+ de 68°C à cœur), plus elle perdra d'eau et sera sèche et ferme. Eau (et gras) contenus dans la farce qui apportent souplesse et moelleux.

Composition des farces :



NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
Rapport maigre/ gras	40% de chair maigre à saveur dominante (veau , volaille, chevreuil) + 20 % de maigre de porc + 40 % de lard gras	20% minimum de l'élément principal (ex lièvre)
Température de cuisson à cœur	Ne pas dépasser 68° à cœur (pour les farces devant être cuites (porc)	Au-delà, farces sèches
	60° à cœur	Pour les farces devant rester rosées (canard)

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – Source : Cuisine expliquée – Gilles Charles – Editions BPI

Farces maigres de légumes T 174 / Farces taillées T 173