

TECHNIQUE (S) DE BASE			FARCES TAILLEES	Page: 128/130 Mata
DEFINITION			Farces taillées au couteau généralement à base de viande ou de poisson. Elles s'approchent par certains côtés des farces maigres de légumes. Ces farces (proches des hachis) sont plus légères que les farces grasses traditionnelles.	
quantités	unité	poids	<p><b>Progression</b></p> <p>Concasser les fruits secs. Faire chauffer le beurre, ajouter les fruits secs, faire suer.</p> <p>Déglacer au vinaigre de Xérès, faire réduire. Ajouter le romarin haché et réduire.</p> <p>En fonction de l'utilisation, lier avec de l'œuf et de la mie de pain tamisée.</p> <p><i>Exemples de farces p 129 /131</i></p> <p>Farce d'encornet aux fruits secs:</p> <p>Farce de poisson aux épinards</p>	
Amande entière	kg	0,200		
Noisette	kg	0,200		
Datte	kg	0,100		
Beurre	kg	0,050		
Vinaigre de Xérès	L	0,02		
Romarin haché	botte	pm		
Œuf	pce	2		
Mie de pain tamisée	kg	0,020		
Commentaires	La farce de fruit sec peut être utilisée pour farcir des cuisses de lapin, de volaille,...			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>BASE</b>	Fruit secs en poudre	Eviter de hacher trop finement les fruits secs : les obtenir en morceaux de manière à apporter de la mâche.
	Datte en purée	Tailler délicatement les dattes.
	Suage	Le suage permet de capter une partie des arômes.
	Réduction	La réduction est indispensable pour atténuer l'acidité perçue.
<b>MISE AU POINT</b>	Liaison	Lier avec des œufs pour apporter de la tenue. La mie de pain sert à alléger le hachis.

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

#### Les différentes enveloppes de farce :

Les enveloppes utilisées sont des escalopes (paupiettes), des chairs de viandes, de volailles (ou de poisson) désossées (ballottine, galantine,...), des pâtes (brick, filo, feuilletée).

#### Les moules :

Les farces sont moulées dans une pâte ou croute (pâté), dans une barde (terrines), dans des tranches de légumes (terrines). Cela demande de comprendre la composition des chairs mises en œuvre :

#### Les farces moulées : composition de base et liaison

##### Cas des farces de viandes :

Les muscles sont composés de protéines et de collagène. Celui-ci apporte une fermeté naturelle. Elle nécessitera peu de liaison à base d'œuf (terrines, pâtés).

##### Cas des farces poisson:

Les muscles du poisson sont fragiles car ils sont plus pauvres en collagène. Elles auront besoin d'être liées avec d'avantage d'œufs.

##### Cas des farces de légumes:

Elles ne contiennent pas d'éléments protéiques à la base. Il sera donc indispensable de leur apporter une fermeté par un apport en œuf.

### CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS *cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI*

Les farces maigres (de légumes) T 173 p 124