

PRERARATION DE LA FARCE GRASSE

Descripteurs Produit Fini :

L'objectif est de hacher et d'additionner divers éléments afin d'obtenir une farce.

Préparation compacte de couleur brune composée de viande hachée, de légumes sués et d'aromates.

Ingrédients :

Poitrine de porc : 300g	Thym pm	Sel pm
Abattit :200g	Oeuf 1	Poivre pm
Echalotes :150g	Ail haché pm	Beurre 0.025 kg
Champignon :150g	Armagnac 0.05 cl	Citron 0.050 kg

Matériels

1 calotte, 1 spatule en bois, 1 maryse.

LOGIGRAMME Étapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
1. PREPARER LA DUXELLES SECHE	-Eplucher, ciseler et suer les échalotes au beurre. -Parer, laver, et hacher les champignons. -Faire suer le tout à couvert.	Noircir les champignons. Colorer les échalotes.	Ajouter aux champignons du jus de citron.
2. SUER LES ECHALOTES	Eplucher, ciseler et suer les échalotes au beurre. Ajouter la fleur de thym.	Colorer les échalotes.	Suer à couvert sur un feu réduit et remuer fréquemment.
3. PARER LA POITRINE ET LES ABATTIS	Découaner, retirer les cartilages et tailler en lanières la poitrine. Ouvrir et nettoyer le gésier. Parer le coeur. Oter le fiel du foie.	- Percer le fiel.	Prendre le fiel entre le pouce et l'index et escaloper sous le doigt la partie du foie tachée.
4. HACHER LA VIANDE	Passer la poitrine et les abattis au hachoir à viande (grille moyenne).	Laisser des nerfs ou des cartilages dans la farce.	Rectifier qu'il n'y est pas de nerfs et de cartilages avant le hachage.
5. MELANGER VIANDE ECHALOTES DUXELLES	- Mélanger le tout avec un oeuf et une pointe d'ail hachée dans une calotte avec spatule en bois ou une maryse. -	Trouver dans le produit fini des agglomérats de duxelles ou d'échalotes.	- Mélanger jusqu'à obtenir un ensemble homogène.
6. RECTIFIER ASSAISONNEMENT	Assaisonner de sel, poivre, armagnac.	Oublier d'ajuster l'assaisonnement.	Goûter la farce crue pour bien apprécier l'assaisonnement ou pocher une noisette de farce.

REMARQUES ET OBSERVATIONS

La duxelles peut être remplacée par de la mie de pain tremper au lait.
Ajouter de préférence un oeuf pour assurer la liaison de la farce.

Critères de performances:-

Rendement pour 600g de farce ;
-Pour 10 cailles farcies.
-Garnissage d'une tourte de 33 cm
-(Pour 30 médaillon de farce).

Dérivés, transferts :

- Tourtes de volaille.
- cailles farcies.
- Pigeons farcis.