

www.professioncuisinier.com	Technique : REALISER UNE FARCE MOUSSELINE	Descripteurs Produit Fini : Appareil souple et léger, lisse, de couleur brillante blanche de base
--	--	--

Ingrédients : 1. Base : Chair (poisson, volaille, veau, crustacés) 0,5 kg 2. Blancs d'œufs 1 à 2 pièces (variable suivant la base) 3. Crème fleurette environ 0,5 litre 4. Sel fin 0.020 kg 5. Poivre blanc ou piment d'Espelette 2 à 4g 6. Noix de muscade PM	Matériels : • Cutter • Tamis, Corne • Spatule, Calottes, Maryse
---	---

LOGIGRAMME Étapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
1. METTRE EN PLACE LE POSTE DE TRAVAIL	- Maintenir les matériels et les matières premières au froid (élément de base, crème fleurette)	Echauffement de la farce	La température est l'élément capital dans la tenue de la farce
2. PREPARER LES ELEMENTS DE BASE	- Parer, peser la base, détailler la chair en petits morceaux , réserver en enceinte réfrigérée	Présence de nerfs, d'arêtes, ...	Parer soigneusement l'élément de base Le calcul du poids permet d'adapter la quantité de sel, de blancs d'œufs au besoin et de crème. Tailler la viande en petits dés pour faciliter hachage et refroidissement à cœur
3. HACHER L'ELEMENT DE BASE	- Passer au hachoir grille fine, - Hacher au cutter (par séquences) jusqu'à l'obtention d'une masse compacte ferme et élastique.	Manque d'homogénéité de la farce	Opération rapide pour ne pas échauffer la viande.
4. TAMISER	- Passer la chair au tamis fin sur calotte et sur mélange réfrigérant	Echauffement de la farce	Travailler par petites quantités.
5. EMULSIONNER CREMER	- Ajouter les blancs d'œufs - Mixer quelques secondes - Crémier et mixer à nouveau - Compléter l'assaisonnement - Serrer la farce en mixant quelques secondes à grande vitesse	Manque de tenue de la farce Dissociation de la crème	Il s'agit de compenser le manque de collagène de l'élément de base. Le sel raffermi les chairs La quantité de crème est variable suivant la souplesse recherchée, mais elle sera toujours limitée à la quantité de l'élément de base Surveiller la consistance au fur et à mesure
6. TERMINER LA FARCE	- Goûter la farce (il est possible de tester la tenue et l'assaisonnement par pochage d'une petite quantité de farce dans une eau frémissante) - Corner, couvrir d'un film alimentaire, réserver au frais.	Farce insipide	L'assaisonnement d'une farce doit être menée avec beaucoup de précautions (l'utilisation de poivre blanc ou de piment d'Espelette par exemple, mais aussi de noix de muscade permet de relever les farces).

Remarques, observations :	Critères de performances :	Dérivés, transferts :
<p>- Les farces mousseline à quelles fins ? pour farcir un poisson, des filets, pour réaliser des terrines des mousses, des quenelles, ... Possibilité d'agrémenter les farces mousselines de brunoise, de bâtonnets de légumes, ...</p>	<p>Durée moyenne : 25'</p> <p>Une farce homogène doit permettre le dressage à la poche</p> <p>1 kg de farce = 32 quenelles de poissons environ 18 à 24 soles à farcir 12 moules à darioles de diamètre 5 cm (farce mousseline au beurre)</p>	<p>Comparatifs</p> <p>FARCE MOUSSELINE A LA CREME : A chaud, de qualité supérieure (pas d'augmentation de volume en cuisson - idéal pour pièces farcies)</p> <p>FARCE MOUSSELINE A LA PANADE : Pour donner de la tenue à une chartreuse, pour façonner une quenelle</p> <p>FARCE MOUSSELINE AU BEURRE : A froid, de qualité supérieure (bonne tenue en buffet froid). Risque de relachement de la farce en refroidissant.</p>

<p>- Pourquoi faut-il éviter d'utiliser les blancs d'œufs dans la réalisation d'une farce ? les blancs d'œufs appauvrissent non seulement la farce en goût, mais aussi ils ont tendance en cuisson à conférer du volume à la farce, au risque d'éclatement de la pièce farcie par exemple.</p> <p>- Le sel est indispensable pour la liaison des protéines.</p> <p>- Façonner des quenelles : Quenelles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quenelles pour garnitures ordinaires (Toulousaine, Financière,..) Moulage à la cuiller à café (12 à 15g) • Quenelles pour grosses garnitures (Godard, Régence, Chambord,...) : Moulage à la cuiller (20 à 22 	<p>LA FARCE MOUSSELINE A LA PANADE :</p> <p>Farine 0,25 kg Beurre 0,050 kg Lait 0,250 kg (ou eau) + Finitions : 12 oeufs entiers et 0,375 kg de beurre Chair (veau, brochet,...) 0,5kg Blancs d'œufs 3 Sel 20g au kg et Poivre blanc ou Piment d'Espelette 2 à 4 g, muscade Assaisonnement PM</p> <p><u>Déroulement de la technique :</u> Porter à ébullition lait et beurre. Tamiser la farine. Hors du feu ajouter la farine en une seule fois. Dessécher sur feu vif la panade Débarrasser, filmer et réserver au frais. Préparer la chair (technique identique farce mousseline à la crème) Détailler la chair au couteau. Passer au hachoir grille fine avec les blancs d'œufs. Passer rapidement la chair au tamis. Faire prendre la chair au froid. Placer la panade et la préparation précédente dans la cuve d'un batteur Assaisonner et travailler à la feuille. Ajouter les œufs un par un progressivement. Terminer avec le beurre pommade sans trop travailler. Vérifier l'assaisonnement. Réserver dans une calotte, corner et conserver à +3°C ; Laisser reposer si possible 24 heures. Remarque : la panade à l'ancienne consiste à dessécher sur le feu le mélange suivant : lait bouillant + mie de pain (par exemple pour farcir des laitues braisées).</p>
---	--

- Quenelles décorées
Moulage de forme ronde, en ovale simple ou en ovale allongé (40 à 50g)
Auguste Escoffier, Le Guide Culinaire page 77 :
« Sauf les quenelles de godiveau, qui peuvent être pochées à sec, toutes ces quenelles se pochent à l'eau salée, à raison de 10 grammes au litre. Cette eau est versée bouillante dans les sautoirs ou plaques où ont été couchées les quenelles, et maintenue ensuite dans un état voisin de l'ébullition ».

- Remarque :

Godiveau Lyonnais (ou Farce de brochet à la graisse de rognons) : tant pour tant de chair et de graisse.

Nota : *Auguste Escoffier, Le Guide Culinaire page 83*
« Soit en chaud, soit en froid, la composition des Mousses et Mousselines est la même. Ce qui différencie les deux préparations, et donne lieu à un changement d'appellation, c'est que la Mousse, chaude ou froide se fait en grand moule dont la contenance est généralement réglée pour un service ; tandis que les Mousselines sont moulées soit à la cuiller, soit à la poche, soit dans des moules spéciaux ayant la forme de grosses quenelles, dont le nombre se règle à raison de une par personne. Les Soufflés se moulent en petites cassolettes ».

LA FARCE MOUSSELINE AU BEURRE :

Chair poisson 0,4 kg (0,4 kg net, mixé et passé au tamis)
Œufs entiers 5
Jaunes 3
Beurre pommade 0,4 kg
Assaisonnements 0,02 kg par kg et poivre blanc ou piment d'Espelette 2 à 4g)

Ou

Chair poisson 0,5 kg
Beurre 0,15l
Jaunes 2 et oeuf entier 1
Crème fleurette 0,25 kg
Assaisonnements

Déroulement de la technique :

1^{er} cas :

Procéder par étapes : Travailler le beurre en pommade. Battre les œufs. Détailler au couteau, passer au hachoir grille fine. Mixer chair avec une partie du sel. Passer rapidement au tamis. Faire prendre la chair au froid. ajouter mélange œuf et jaune (une partie), puis une partie du beurre (lisse), et ainsi de suite progressivement. Terminer l'assaisonnement, mixer quelques secondes à grande vitesse. Réserver dans une calotte, corner et réserver à +3°C.

Rq : à utiliser pour des mousses individuelles, cuisson non « fermée », soumises à une cuisson très douce.

Prendre au froid la farce au moins 1 heure avant de l'utiliser.

Cuisson au bain-marie.

2^{ème} cas :

Déroulement classique (cutter - tamis)

Incorporer le beurre pommade sur mélange réfrigérant. Réserver au frais (1h)

Battre les œufs et les incorporer sur mélange réfrigérant (permet d'éviter tout risque de floculation des protéines des œufs précédemment incorporés).

Détendre progressivement avec la crème

Réserver au frais.

Conseils :

- Préférer cette technique de réalisation de mousseline pour les cuissons douces comme les terrines chaudes, les gâteaux individuels, ...

- La farce mousseline terminée doit avoir la consistance d'une crème au beurre (Propriété : plasticité du beurre)

- L'appareil ne comportant pas de crème, il ne peut pas " tourner", sauf s'il est porté à ébullition à l'intérieur du film lors de la cuisson.

- Eviter de travailler cette variété de mousseline sur glace pour ne pas faire durcir le beurre

- Le beurre doit avoir la consistance d'une pommade et ne comporter aucun grumeau