

<http://www.cpalb.fr/quenelles-de-brochet-sauce>



Date de mise en ligne : dimanche 26 mai 2013

---

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits  
réservés

---

### Proportions de la farce :

- 500 grammes de chair de brochet complètement débarrassée de la peau et des arêtes ;
- 300 gr. de panade à la farine ;
- 250 grammes de beurre ;
- 2 oeufs et 4 jaunes ;
- 15 grammes de sel ;
- une forte prise de poivre blanc ;

Pour la préparation de cette farce, procéder comme il est indiqué à " Farce de volaille ". Lorsqu'elle est prête, en pocher gros comme une noisette pour juger à la fois de l'assaisonnement et de la consistance. Ce contrôle doit toujours être fait, pour rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu et pour y ajouter un jaune si elle semble légère, ou une cuillerée de sauce Béchamel épaisse et froide, si elle est trop consistante.

Moulage des quenelles et pochage : Le moulage peut se faire de 3 façons :

- la cuillère à soupe
- à la poche, munie d'une douille ayant 7 millimètres d'ouverture. Dans ce cas, on couche les quenelles dans un sautoir beurré, en leur, donnant la forme d'une petite meringue
- dans de petits moules spéciaux ovales, ou en forme de bateau, et beurrés. Dans un cas comme dans l'autre, le poids de farce des quenelles est de 50 à 60 grammes.

Couvrir les quenelles d'eau bouillante, salée à raison de 10 grammes au litre. Tenir sur le côté du feu, casserole couverte, pendant 18 à 20 minutes, en maintenant l'eau en simple frémissement.

Service : Egoutter les quenelles sur un linge ; les ranger sur un plat et les napper de sauce vénitienne. Servir à part une saucière de même sauce.

OBSERVATION : La sauce indiquée ici pour ces quenelles ne leur est pas spéciale. On peut les accompagner tout aussi bien d'une sauce aux câpres, d'une sauce crème ou d'une Hollandaise ; d'une sauce au beurre d'écrevisses, etc.

### Farce de volaille.

### Proportions :

- 500 grammes de chair de volaille ;
- 300 grammes de panade ;
- 250 grammes de beurre,
- 8 jaunes d'oeufs ou 2 oeufs entiers et 4 jaunes ;
- 12 à 15gr. de sel,
- 3 grammes de poivre fin, une prise de muscade râpée.

### Préparation de la farce :

1 ° Désosser la volaille (une vieille poule convient très bien pour cet usage) ; dénervé les chairs, et les couper en gros dés. Piler d'abord la chair de volaille, très finement, avec l'assaisonnement ; puis la retirer du mortier et piler ensuite la panade jusqu'à ce qu'elle soit très lisse.

2 ° Rassembler maintenant dans le mortier les deux parties (chair de volaille et panade), et les piler ensemble jusqu'à ce qu'elles soient bien amalgamées. Ajouter alors le beurre puis les oeufs et jaunes d'oeufs, un par un, et passer la farce au tamis fin. La recueillir dans une terrine et la travailler quelques instants avec une cuiller de bois pour bien la lisser. Pour ne pas s'exposer à un mécompte, on doit s'assurer de la consistance de la farce. Il suffit pour cela d'en prendre une petite partie (gros comme une noisette), de la rouler sur la ta-ble farinée, et de la pocher à l'eau frémissante. On s'assure par-là, non seulement si la farce a besoin d'être rectifiée comme consistance, mais encore comme assaisonnement en la goûtant. Si elle semblait légère, c'est-à-dire que sa consistance ne soit pas à un point suffisant pour l'emploi, il faudrait ajouter un ou deux jaunes d'oeufs en plus. Dans le cas contraire, il faudrait l'alléger avec une ou deux cuillerées de sauce Béchamel froide. La consistance et l'assaisonnement de la farce étant bien assurés, la débarrasser dans une terrine et la couvrir d'un papier beurré, pour la tenir en réserve jusqu'au moment de l'employer.

## Panades pour farces :

La panade employée dans les farces est un élément d'appui, comme les oeufs sont l'élément de liaison. Elle peut se faire de l'une ou l'autre des façons suivantes :

Panade à la farine : Pour la quantité indiquée ci-dessus (300 gr.) : Mettre dans une casserole 2 déc. d'eau, une prise de sel, 25 gr. de beurre et faire prendre l'ébullition. Ajouter, hors du feu, 75 gr. de farine tamisée ; Mélanger et remuer à la cuiller sur un feu très vif jusqu'à obtention d'une pâte compacte ne collant plus après la cuiller. Etaler cette pâte sur un plat, en couche mince ; tamponner la surface avec un morceau de beurre pour éviter le hâle et laisser complètement refroidir.

Cette panade s'utilise pour toutes farces (volaille, gibier ou poisson).

Panade au pain : Pour 500 grammes de panade : Imbiber de bouillon bouillant (ou de lait si la panade est pour farce de poisson) 300 gr. de mie de pain blanc rassis. Quand la mie est bien imbibée, la remuer sur un feu très vif jusqu'à ce qu'elle soit en pâte très compacte ne s'attachant plus après la cuiller. Faire refroidir comme ci-dessus.

Nota : Quelle que soit la panade employée, elle doit être complètement froide au moment de son emploi.