

faites dessécher le pain en le remuant avec la cuiller ; vous le lierez ensuite avec cinq jaunes d'œufs ; ôtez alors la casserolle de dessus le feu, et versez votre mitonnage sur une assiette.

N° 158. Farce à quenelles de Volailles.

Prenez des filets de volaille ; ratissez-les avec le couteau, de façon à en détacher parfaitement tout ce qui est chair, et à laisser, au contraire, tout ce qui est nerf ou peau ; pilez cette chair, et passez-la ensuite au tamis ; passez-y également du mitonnage.

Ayez en même temps de la tétine de veau cuite et refroidie, dont vous ôterez aussi les peaux, et que vous pilerez pour la passer de même au tamis.

Tous ces objets étant ainsi disposés, vous aurez soin de peser cinq onces de chair, trois de tétine ; vous les mettrez dans le même mortier où vous les repilerez ensemble, en ajoutant trois onces de mitonnage ; assaisonnez avec un demi-gros de sel-épice, de l'échalotte, du persil, quelques truffes, le tout bien haché et passé une minute sur le feu, avec un morceau de beurre de la grosseur d'une noix.

Pilez jusqu'à ce que les divers éléments ne fassent plus qu'un seul et même corps.

Alors vous prendrez de cette pâte à peu près la grosseur d'une noisette, et la jetterez dans un peu de consommé (*Voy.* n° 5) bouillant, pour la retirer au bout de cinq minutes : vous voyez par là si elle est au point convenable ; est-elle trop ferme, vous jetez dans votre mortier une cuillerée à bouche de béchamelle ; est-elle, au contraire trop molle, vous fouettez un blanc d'œuf, et vous le mé-