

**N° 160. Quenelles de Pommes de terre.**

Faites cuire des pommes de terre dans la braise ; ôtez-en les peaux et toutes les parties rougeâtres ; ne vous servez que de l'intérieur.

Pesez-en cinq onces que vous pilerez parfaitement, en y joignant trois onces de beurre, quelques fines herbes bien hachées, et deux œufs entiers ; placez ensuite cette farce dans une casserolle sur le feu, et remuez sans discontinuer avec la cuiller de bois ; puis vous y jetterez un œuf entier, et vous essaieriez cette farce comme vous faites pour les autres quenelles, et si elle n'a pas assez de consistance, jetez-y encore un œuf ; mettez toujours sur le feu, et essayez jusqu'à ce que la quenelle résiste à l'épreuve.

**N° 161. Farce cuite.**

Mettez dans une casserolle cinq onces de veau, autant de lard ou de tétine, et passez un moment sur le feu ; assaisonnez ensuite avec un demi-gros de sel-épice ; hachez une échalotte, des truffes et du persil que vous mêlerez à votre viande, et quand elle sera un peu roidie, vous l'ôterez du feu et la laisserez refroidir ; vous hacherez alors ; après vous pilerez ce hachis en y ajoutant trois onces de mitonnage, (*Voy.* n° 157), et lorsque le tout sera suffisamment amalgamé, vous y mêlerez encore un blanc d'œuf fortement fouetté.

**N° 162. Farce fine.**

Mêlez à six onces de veau ou de volaille, ou même de lapereau, six onces de lard ou de tétine de veau cuite ; assaisonnez avec un demi-gros de sel d'épice et quelques fines herbes hachées ensemble ; hachez alors le tout et