



Terminologie » Galantine et Ballotine » par Hervé This

Les galantines sont composées de morceaux de maigre et d'une farce de viandes, tandis que la composition des ballotines est celle d'une galantine supérieure.

Les **galantines** sont composées de morceaux de maigre de porc, veau, lapin, volaille, gibier, et d'une farce composée de viandes, de foies des mêmes animaux, de lait, d'œufs, d'épices et d'aromates.

Evidemment, pour le commerce des galantines, il faut respecter des codes :

- Notamment les **espèces animales** doivent être indiquées
- La proportion de **maigre en morceau** doit être au moins égale à 20 pour cent du poids du produit débarrassé de la barde et de la gelée de présentation
- Le poids de la **barde** et de la **gelée d'enrobage** doit être inférieur à 20 pour cent du poids total, sauf pour les produits de diamètre inférieur à 5 centimètres, où il peut monter à 25 pour cent.
- Le poids de **barde**, lui, ne peut dépasser 10 pour cent du poids total.

La mention « **qualité supérieure** » ou « **du chef** », ou « **maison** » implique une proportion de **maigre en morceaux** d'au moins 35 pour cent. La dénomination « **suprême** » s'applique à une galantine supérieure qui renferme du **foie gras d'oie** ou de **canard**.



Et la **ballotine**, alors ? Cette fois, elle est réservée à des produits de taille souvent réduite, de forme **cylindrique** ou **tronconique**, vendus entiers. Sa composition est celle d'une galantine supérieure.

Par **Hervé This**