

ÉLÉMENTS DIVERS DE GARNITURES POUR POTAGES

CHIFFONNADE ET PLUCHES

La chiffonnade se compose de feuilles de laitue et d'oseille ciselées, fondues au beurre.

En certains cas elle ne comporte que des rondelles de feuilles d'oseille et de laitue qui sont blanchies à l'eau salée, quelques instants avant d'être mises dans le potage.

Les pluches de cerfeuil ne comportent que la feuille sans tige, et sont un complément aromatique qui ne doit être mis dans le potage qu'au dernier moment.

CRÊPES SALÉES POUR POTAGES

Délayer 250 grammes de farine tamisée, avec 4 œufs entiers et trois quarts de litre de lait bouilli, réduit d'un tiers; assaisonner de 10 grammes de sel fin. Le lait peut être remplacé comme mouillement par du Consommé; dans ce cas, il faut tenir compte que, ce Consommé étant salé, on doit ajouter seulement un peu de sel pour assurer le juste assaisonnement de la composition. Pour cuisson, procéder comme pour les Crêpes ordinaires.

CROUTES ET CROUTONS

Les *croûtes* se font généralement avec les flûtes à potage fendues dans la longueur, et partagées en parties de 4 à 5 centimètres de longueur. Après avoir retiré la mie de l'intérieur et paré les angles des croûtes, celles-ci sont légèrement beurrées ou humectées de graisse de marmite non clarifiée, et mises à sécher au four.

On compte une croûte par personne.

Les soupes comportent quelquefois des croûtes en pain de ménage taillées en lamelles. En certains cas, ces lamelles sont séchées au four; en d'autres cas, elles sont saupoudrées de fromage râpé et gratinées.

Les *croûtons* se font en pain de mie, et en dés d'un demi-centimètre de côté. On les fait frire au beurre clarifié, et autant que possible au moment de servir. On compte la valeur de 2 cuillerées de croûtons par litre de potage, soit dans les 40 à 45 grammes.

FARCE FINE DE VOLAILLE POUR QUENELLES A POTAGES

Piler finement 100 grammes de filets de volaille crus, en y ajoutant par parties un petit blanc d'œuf.