

## VELOUTÉS

(Proportions établies pour un service.)

**NOTA.** — Nous rappelons que les Veloutés comportent toujours une liaison de 3 jaunes et un décilitre de crème par litre de potage, et se beurrent au moment, à raison de 80 à 100 grammes par litre, selon le genre du Velouté dont il s'agit.

**Velouté Albuféra.** — Préparer un litre trois quarts de Velouté d'écrevisses léger, selon le procédé indiqué plus loin. — Chauffer; compléter avec la liaison et beurre.

*Garniture* : Un œuf de pigeon poché, par personne.

**Velouté à l'Andalouse.** — A un litre de Velouté clair ordinaire, ajouter : 3 décilitres de purée de tomate bien rouge; 2 décilitres de Sou-bise aux oignons d'Espagne. Compléter avec un quart de litre de Consommé blanc, et chauffer le Velouté sans laisser prendre l'ébullition.

Au moment de servir, finir avec la liaison ordinaire des Veloutés et le beurre.

*Garniture* : Une cuillerée de chair de tomate bien rouge, coupée en dés et pochée au Consommé; une cuillerée et demie de riz en grains; une cuillerée de julienne *très fine* de poivron doux.

— Se fait également en crème.

**Velouté de Blanchailles au Currie.** — Faire fondre au beurre 2 gros oignons hachés; saupoudrer d'une demi-cuillerée de Currie (cuiller ordinaire); mouiller d'un litre un quart d'eau tiède; assaisonner de 20 grammes de sel et condimenter d'une prise de safran et bouquet garni.

Faire partir en ébullition; ajouter 500 grammes de Blanchailles bien fraîches et cuire à grand feu pendant 10 minutes.

Passer au tamis de crin; chauffer sans ébullition et finir au moment avec liaison et beurre.

*Garniture* : Mince tranches de pain séchées au beurre; riz poché, ou vermicelle.

**NOTA.** — Il est de rigueur absolue que ce Velouté soit préparé en 20 minutes et servi aussitôt, sans quoi il se décomposerait rapidement.

**Velouté Carmen.** — Préparer un litre et demi de Velouté de volaille léger additionné de 150 grammes de poivrons rouges et doux. — Passer à l'étamine; chauffer et compléter avec liaison et beurre.

*Garniture* : Riz cuit au Consommé.

**Velouté Cardinal.** — Avec 150 grammes de roux blanc, et un litre trois quarts de Consommé de poisson bien limpide, apprêter le Velouté de base, en y ajoutant un petit bouquet de persil et quelques pelures de champignons.

Cuire; passer à l'étamine; finir au moment de servir avec la liaison ordinaire; 150 grammes de Beurre de homard et 50 grammes de Beurre rouge.

*Garniture* : Chair de homard détaillée en dés.