

Les condiments et aromates étant les mêmes dans les deux cas, nous ne décrirons ci-dessous, et en détail, que la première des deux méthodes indiquées.

Cuisson du Potage. — Mettre dans une marmite de grandeur convenable : les chairs de l'intérieur de la Tortue (qu'il ne faut pas confondre avec les chairs de la carapace et du plastron), les os, la tête, et les ailerons ou nageoires.

Ces dernières auront dû être blanchies pour pouvoir en retirer les écailles.

Mouiller avec la cuisson de la carapace et du plastron, d'abord; puis, compléter le mouillement avec de l'eau jusqu'à concurrence de 50 litres environ, pour une Tortue du poids brut de 75 kilos; de façon à obtenir, après la cuisson, de 38 à 40 litres de potage.

Saler à raison de 5 grammes par litre; porter à l'ébullition, écumer, puis garnir la marmite avec : 6 kilos 500 de poireaux; un kilo de céleri; 2 kilos d'oignons piqués de 10 clous de girofle; un kilo d'échalotes; 125 grammes d'ail.

Au bout de 7 heures de cuisson, c'est-à-dire une heure avant de passer le potage dont le temps de cuisson normal est de 8 heures, ajouter à la garniture : 1^o 4 zestes de citron; 2^o un bottillon d'herbes composé de : 8 grammes de basilic, 8 grammes de marjolaine, 4 grammes de sauge, 4 grammes de romarin, 4 grammes de sarriette, et 4 grammes de thym; 3^o un sachet contenant 250 grammes de coriandre et 125 grammes de poivre en grains.

Pendant le temps de cuisson indiqué, l'ébullition doit être maintenue lente et régulière.

Finalement, le bouillon est passé à la serviette; puis on y ajoute les morceaux de chair retirés de la carapace et du plastron; et le tout est débarrassé dans des pots en grès spéciaux.

Pour servir. — Lorsque ce potage doit être servi, l'assaisonnement est vérifié, et il est additionné finalement de 2 à 3 centilitres de très vieux Madère par litre de potage.

NOTA. — La chair de Tortue qui a servi à préparer le potage, n'a pas d'utilisation en cuisine : seules, les nageoires sont parfois servies.

Dans ce cas, elles sont retirées de la marmite aux trois quarts de leur cuisson; et on achève celle-ci par un braisage au Madère.

Le Milk-Punch.

Avec le Potage tortue, on sert souvent un verre de Milk-punch dont voici la formule :

Proportions pour un litre : 3 décilitres et demi de sirop à 17 degrés pour lequel il faut 2 décilitres et demi d'eau et 150 grammes de sucre; 2 petits zestes d'orange et 2 petits zestes de citron; 3 décilitres de rhum; un décilitre de kirsch; un décilitre et demi de lait; le jus de 3 oranges et de 3 citrons.

Préparation : Mettre le sirop en ébullition; jeter dedans les zestes d'orange et de citron, couvrir, et laisser infuser pendant 10 à 12 minutes. Ajouter alors : le rhum, le kirsch, le lait, le jus des oranges et citrons; laisser reposer pendant 3 heures. — Filtrer au dernier moment, et servir très froid.