

En ce qui concerne les Consommés froids spéciaux aux vins, ces Consommés doivent être de volaille, et les vins employés, irréprochables au point de vue de la finesse du goût : en un mot, de qualité supérieure.

La qualité moyenne à employer, selon le genre du vin, est de 8 centilitres par litre de Consommé.

Consommé à l'essence de Caille. — Se fait à raison de 4 cailles par litre de Consommé. Rôtir les cailles ; retirer les suprêmes pour un emploi quelconque et mettre le reste dans le Consommé pendant sa clarification.

Consommé à l'essence de Céleri. — La quantité à employer pour aromatiser le Consommé peut se fixer, approximativement, à 100 grammes par litre de clarification.

Consommé à l'essence d'Estragon. — Il convient d'user de cette plante avec circonspection, et il suffit de quelques feuilles par litre pour l'aromatisation du Consommé.

Consommé Ivan. — Voir à l'ordre alphabétique dans la Série des Consommés chauds.

Consommé à l'essence de Morille. — Compter environ 150 grammes de morilles fraîches, ou 90 grammes de morilles sèches par litre de Consommé. Ces morilles sont émincées finement ou pilées.

Consommé aux Piments doux. — Ajouter à la clarification 15 grammes de pimentos (*Capsicum*) frais ou conservé, et pilé, par litre de Consommé.

Consommé à l'essence de Truffe. — Ajouter à la clarification 60 grammes de pelures et parures de truffes pilées, par litre de Consommé. Ce Consommé ne se prépare qu'avec la truffe fraîche.

Consommé aux Paillettes d'or. — Consommé de volaille très fin, avivé de fine Champagne, dans les proportions de 4 à 5 centilitres par litre. Quand il est versé dans les tasses, on y ajoute de fines paillettes, tirées d'une feuille d'or. — Ce consommé ne se sert que froid.

Consommé à la Portugaise. — Ajouter, par litre de Consommé, 2 décilitres de purée de tomates crues bien rouges, et un décilitre d'eau de tomate. Cuire à couvert, pendant 20 minutes, et sans ébullition. — Passer à la mousseline, avec pression très douce, et servir bien froid.

Consommé au fumet de perdreau. — Se fait en ajoutant au Consommé en clarification, par 2 litres de Consommé, un perdreau rôti, dont on aura réservé les filets.

Consommés aux Vins. — Nous rappelons que les Vins destinés à aromatiser les Consommés doivent être absolument parfaits, et que la quantité est en moyenne de 8 centilitres par litre de Consommé de Volaille.

S'apprêtent, d'après ce procédé, les :

Consommé au vin de Chypre ; Consommé au vin de Madère ; Consommé au vin de Malvoisie ; Consommé au vin de Marsala ; Consommé au vin de Samos ; Consommé au vin de Zucco, etc., etc.