

Garniture : 3 cuillerées de macaroni fin, poché, détaillé en tronçons de 2 centimètres de longueur.

— Servir du fromage râpé à part.

NOTA. — A l'origine le Potage Bagration ne comportait que de la viande de veau comme élément de base. D'une façon générale, la pratique moderne y ajoute de la chair de volaille, dans les proportions de un tiers ou moitié du poids de la viande de veau.

Potage Bagration maigre. — Préparer comme à l'ordinaire un litre et demi de Velouté de poisson, clair, en observant que le Potage doit être fait vivement. (Voir *Observation* à l'article Velouté d'éperlans.)

Nettoyer, peler et passer au tamis 250 grammes de champignons bien frais ; ajouter la purée au Velouté ; laisser cuire pendant 7 à 8 minutes et passer à l'étamine. Chauffer sans ébullition ; finir au moment avec la liaison ordinaire des Veloutés et 150 grammes de beurre.

Garniture : Julienne de 2 petits filets de sole pochés au beurre et jus de citron ; petites quenelles en farce de sole, au beurre d'écrevisse ; queues d'écrevisses escalopées.

Potage Balvet, ou Jubilée. — Ajouter un demi-litre de Consommé blanc à un litre un quart de Purée Saint-Germain finie.

Garniture : 2 décilitres et demi de légumes de la Croûte au pot, taillés comme pour celle-ci.

Potage Bohémienne. — Mélanger un litre un quart de Consommé Cendrillon garni, et trois quarts de litre de Velouté de volaille lié et beurré.

Potage Brunoise liée. — Les divers Consommés à la Brunoise que nous avons indiqués au chapitre des Consommés peuvent, soit par l'addition d'une liaison de 6 jaunes d'œufs et un décilitre de crème par litre de potage, soit par une liaison au Velouté ou à la purée de pommes légère, fournir une série d'excellents potages spéciaux, qu'il nous suffit de signaler ici, sans en développer les formules.

Potage Chabillan. — Ajouter à un litre et demi de Crème de tomate, un demi-litre de Consommé au vermicelle un peu épais.

Potage à la Champenoise. — Mélanger un litre et demi de Crème Parmentier et un quart de litre de Crème de céleri-rave.

Compléter avec 2 décilitres et demi de brunoise de carotte et de blanc de céleri au Consommé.

Potage à la Chantilly. — Préparer un litre trois quarts de Purée Conti complètement terminée et l'additionner, juste au moment de servir, de 2 décilitres et demi de crème.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille à la crème, pochées au moment.

Potage Derby. — Préparer deux litres de purée de tomate légère, liée au riz et beurrée.

Garniture : Chair de tronçons de queue de bœuf braisés. Cette chair détaillée en gros dés, à raison de 5 ou 6 par personne.

Potage Emilienne d'Alençon. — Mélanger trois quarts de litre de Consommé Edouard VII, garni, et même quantité de Velouté de volaille. Compléter avec 4 décilitres de crème double très fraîche.