

**Crème de Laitue.** — Est indiquée sous la dénomination de *Crème Choisy*.

**Crème La Vallière.** — Mélanger un litre et quart de crème de volaille et 3 décilitres de crème de céleri, toutes deux mises au point de consistance. Chauffer et compléter avec la crème.

*Garniture* : Royale de céleri ; petites profiteroles à part.

**Crème Lison.** — Mélanger : trois quarts de litre de crème de riz ; un demi-litre de crème de céleri ; un demi-litre de Consommé aux perles du Japon (soit 35 grammes de perles pochées dans 4 décilitres de Consommé).

Chauffer et compléter au moment avec la crème ; mais un peu moins qu'à l'ordinaire.

**Crème de Maïs.** — Cuire à l'eau salée 800 grammes de maïs frais, ou de conserve ; l'ajouter à 8 décilitres de sauce Béchamel. Passer à l'étamine ; chauffer et ajouter la crème au moment.

*Garniture* : Grains de maïs cuits à l'eau salée.

— Se fait également en Velouté.

**Crème Nivernaise.** — Étuver au beurre 600 grammes de rouge de carotte ; l'ajouter à un litre de sauce Béchamel ; finir de cuire et passer à l'étamine. — Compléter avec un décilitre de Consommé blanc ; chauffer et additionner la crème au moment de servir.

*Garniture* : 3 cuillerées de fine brunoise de rouge de carotte, étuvée au beurre et tombée au Consommé blanc.

— Se fait également en Velouté.

NOTA. — Crème et Velouté Nivernaise sont, en somme, la Crème et le Velouté Crécy, sous un autre nom.

**Crème d'Orge.** — Laver à plusieurs eaux 375 grammes d'orge perlé ; le marquer en cuisson avec un litre de Consommé blanc et le blanc d'une branche de céleri émincé. Cuire très doucement pendant 3 heures.

Broyer au mortier ; passer à l'étamine ; ajouter un quart de litre de Consommé ; chauffer et compléter avec la crème au moment de servir.

*Garniture* : 2 cuillerées d'orge perlé fin, cuit à part, et lavé au Consommé avant de le mettre dans la crème.

NOTA. — Pour simplification, l'orge perlé peut être remplacé par de la crème ou farine d'orge, dans les proportions de 75 à 100 grammes par litre de liquide. Même préparation que « Crème d'oseille ».

**Crème d'oseille à l'avoine.** — Dans un litre de lait bouillant, verser 80 à 100 grammes de farine d'avoine délayée avec un quart de litre de lait froid. Remuer au fouet, jusqu'à ce que l'ébullition soit nettement accusée ; cuire doucement ensuite, sur le côté du feu, pendant 1 heure.

Ajouter alors 150 grammes d'oseille fondue au beurre ; laisser mijoter encore pendant un quart d'heure et passer à l'étamine.

Ajouter 2 décilitres de lait et compléter au moment avec la crème.

**Crème d'oseille à l'Orge.** — Procéder comme dans la recette précédente, et d'après les mêmes proportions, en remplaçant la farine d'avoine par de la farine d'orge.

NOTA. — Ces deux potages, qui peuvent également se préparer en Veloutés, se garnissent à volonté ; soit : de Chiffonnade d'oseille et de laitue ; de chair de tomate coupée en dés et sautée au beurre ; de riz poché ; de pâtes et de perles ; d'orge perlé fin bien cuit et lavé au Consommé ; de brunoise ou de fin printanier.