

SÉRIE DES PURÉES, CRÈMES ET VELOUTÉS

(Proportions établies pour un service.)

Bisque, ou Coulis d'écrevisses. — *Proportions* : 30 écrevisses à bisque du poids moyen de 40 grammes l'une.

Pour la Mirepoix : — 50 grammes de carotte, 50 grammes d'oignon, un fragment de thym et de laurier ; 3 queues de persil ; une petite cuillerée de cognac flambé ; 2 décilitres de vin blanc.

Pour liaison et mouillement : — 120 à 150 grammes de riz, cuit avec un litre et demi de Consommé blanc.

Traitement : 1° Faire revenir au beurre la Mirepoix très finement taillée ; y ajouter les écrevisses lavées et châtrées ; les sauter dans la Mirepoix jusqu'à ce que le test soit bien rouge.

Assaisonner de 12 grammes de sel et d'un peu de poivre du moulin ; arroser avec le cognac et le vin blanc et laisser réduire. Mouiller ensuite de 2 décilitres et demi de Consommé, et laisser cuire pendant 10 minutes ;

2° Cuire le riz avec la valeur de trois quarts de litre de Consommé ;

3° Décortiquer les écrevisses et réserver les queues et 10 coffres ;

4° Piler le reste finement ; ajouter le riz et le fonds de cuisson des écrevisses ; passer à l'étamine.

Délayer la purée avec un demi-litre de Consommé ; faire donner un bouillon ; passer au chinois et mettre au bain.

Compléter, juste au moment de servir, avec 150 grammes de beurre et un décilitre de crème. Relever légèrement au Cayenne.

Garniture : Les queues réservées coupées en dés ; les coques parées, garnies de farce de poisson à la crème, et pochées au moment.

Bisque, ou Coulis d'écrevisses à l'ancienne. — Sauter les écrevisses dans la Mirepoix, comme pour la Bisque ordinaire ; ajouter cognac et vin blanc, réduire ; puis, mouiller d'un litre de Consommé. Remplacer le riz de liaison par 450 grammes de croûtons, frits au beurre au moment, et mis à mitonner avec les écrevisses.

Procéder, pour le reste, ainsi qu'il est expliqué à la recette précédente.

Bisque, ou Coulis de Crabes. — Procéder comme pour le Potage *Bisque d'écrevisses*, en remplaçant les écrevisses par des crabes, petits ou moyens, qu'il est bon de faire dégorger préalablement pendant 2 ou 3 heures à l'eau fraîche.

Bisque, ou Coulis de Homard. — Remplacer les écrevisses par un kilo de petits homards vivants. Les tronçonner, sauter en Mirepoix, et opérer absolument comme pour la Bisque ordinaire, avec liaison au riz.

Comme Garniture : Quelques escalopes de chair de queue réservées et coupées en dés.