

**Gelée de Volaille Napolitaine.** — On prépare cette gelée comme le « Consommé à la Portugaise », mais avec du Consommé de volaille très fort.

**Gelée de Volaille aux pommes d'amour.** — Même préparation que la « Gelée Napolitaine », en finissant le Consommé avec 8 centilitres de vieux Marsala par litre de Consommé.

**Velouté de Volaille froid pour les Soupers.** — Le roux de ce Velouté se fait à raison de 30 grammes de beurre et 35 grammes de farine par litre de Consommé. Opérer comme pour un Velouté ordinaire en employant du Consommé bien clair et corsé ; laisser dépouiller pendant une heure et demie, en ajoutant la moitié de la quantité du Consommé employée pour le mouillage du Velouté.

Ce Velouté étant bien dépouillé et dégraissé à fond, le passer au tamis de soie et l'additionner, par litre, de 2 décilitres et demi de crème légère et bien fraîche. Laisser refroidir en vannant continuellement avec une cuiller de bois ; passer encore au tamis et mettre au point, s'il y a lieu, avec un peu de Consommé, pour que ce Velouté ait la consistance d'un Consommé lié.

On peut lui adjoindre une essence de tomate ou de poivron ; une crème d'écrevisse, de crevette ou de gibier ; mais juste ce qu'il en faut pour lui donner une note savoureuse discrète.

**NOTA.** — La crème dite « fleurette normande » convient très bien pour la préparation de ce Velouté.

## POTAGES LIÉS

Sous le terme générique de « Potages liés », nous classons : les Purées ; les Crèmes ; les Veloutés ; les Potages liés spéciaux comme le Germiny et les Potages de forme invariable ; c'est-à-dire qui ne peuvent s'apprêter que selon la formule sous laquelle ils sont décrits, et ne sont susceptibles d'aucune transposition.

### LES PURÉES

*Leurs éléments et facteurs de liaison.* — Les Purées se composent d'un élément de base qui est :

Un Légume ou une combinaison de légumes ; une Volaille ; un Gibier ; ou un Crustacé.

Presque toutes les purées doivent être appuyées d'un facteur de liaison qui est :

Riz pour les purées de volaille, de crustacés, et certaines purées de légumes.

Pomme de terre pour les purées à base d'herbe, et certains légumes aquueux comme le potiron.