

Consommé Lucette. — Consommé aux pâtes d'Italie, dans les proportions de 3 cuillerées de fines pâtes par litre de consommé.

Garniture : Une cuillerée de fondue de tomates et un œuf poché par personne.

Consommé Lucullus. — Consommé de volaille au fumet de cailles fortement prononcé.

Garniture : Les suprêmes des cailles rôties dont les carcasses et cuisses ont servi à la préparation du consommé ; quenelles en farce de volaille à la crème moulées à la cuiller à café et pochées au consommé ; julienne de truffes cuites au Champagne.

A part : Petits pâtés chauds à la purée de foie gras.

Consommé à la Madrilène. — Consommé de volaille au fumet de céleri, fortement tomaté en le clarifiant et relevé d'un peu de piment rouge d'Espagne.

Se sert chaud ou froid.

S'il est servi chaud, on le garnit de tomate crue taillée en dés assez fins et d'un peu de poivrons cuits taillés de même. — S'il est servi froid, il ne comporte aucune garniture.

Consommé Maintenon. — Est un excellent *blond de veau* au fumet de perdrix, avec condimentation spéciale de morilles (fraîches ou sèches).

Garniture : Petites crêtes de coq braisées au fonds de veau ; quenelles en farce de perdreau à la crème, truffée, moulées à la cuiller à café ; une cuillerée par personne de riz cuit au consommé.

Consommé Messaline. — Consommé de volaille à l'essence de tomate.

Garniture : Petits rognons de coq ; julienne de poivrons doux ; riz poché, tenu en grains bien entiers.

Consommé Midinette. — Consommé de volaille lié au tapioca.

Garniture : Par personne, un petit œuf très frais, poché.

Consommé Mikado. — Consommé de volaille additionné, par litre de Consommé, de 6 cuillerées de purée de tomate séchée au four et passée au linge.

Garniture : Blanc de volaille en dés ; chair de tomate bien rouge pelée et détaillée en dés pochés au Consommé. Les dés de tomate en quantité double de ceux de blanc de volaille.

Consommé Mireille. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Tout petits médaillons moulés, ou tartelettes en farce de volaille tomatée ; ou boudin de la même farce poché et détaillé à l'emporte-pièce ovale uni ; riz pilaw légèrement safrané.

Consommé Murette. — Consommé de la Petite Marmite.

Garniture : Quenelles en farce de volaille, couchées en forme de grosses perles ; chiffonnade de laitue et pluches de cerfeuil.

A part : Paillettes au Parmesan. (Voir *Chapitre des Savorys.*)

Consommé Mistral. — Consommé de la Petite Marmite.

Garniture : Fin vermicelle de Valence poché au consommé ; dés de chair de tomate cuits à l'huile d'olive d'Aix avec assaisonnement et aromates ; petits pois cuits au moment.

A part : Fromage râpé.