

Dresser les légumes dans une cocotte en terre, en les alternant de petits morceaux de lard et de confit; couvrir de rondelles de flûte saupoudrées de fromage râpé et gratinées, arroser de quelques cuillerées de bouillon un peu gras, et faire mitonner doucement pendant un quart d'heure.

Verser le bouillon de la potée dans la soupière, et envoyer en même temps la cocotte de légumes.

Potage Garbure-Cooper. — Faire blondir au beurre et très doucement, 3 gros oignons finement émincés. Mouiller d'un litre trois quarts de Consommé blanc; laisser cuire pendant 10 minutes et passer au chinois, dans une soupière à bord bas, en pressant l'oignon pour en obtenir la purée.

Garnir la surface de rondelles de flûte; saupoudrer assez abondamment de fromage râpé; arroser de beurre fondu; faire gratiner vivement et servir aussitôt.

Potage Garbure Crécy. — Emincer 250 grammes de rouge de carotte; assaisonner de sel et de sucre; étuver au beurre jusqu'à cuisson complète. Réduire ensuite à consistance voulue pour en garnir des croûtons ronds frites au beurre.

Saupoudrer la surface des croûtons de fromage râpé; faire gratiner, dresser en cocotte, arroser de fonds de potage un peu gras, et mettre à mitonner à l'étuve pendant un quart d'heure.

Servir en même temps la quantité nécessaire de Consommé.

Potage Garbure Dauphinoise. — Emincer et étuver au beurre: un petit oignon; une pomme de terre et 150 grammes de courge. Mouiller d'un litre d'eau; ajouter 6 ou 8 feuilles de bette ciselées; 8 grammes de sel, et cuire doucement.

Egoutter ces légumes aussitôt cuits; les broyer au fouet; réduire fortement la purée, et en garnir copieusement des tranches de pain de ménage séchées au four. Saupoudrer de fromage râpé; gratiner, et faire mitonner comme pour la Garbure précédente.

Ajouter à la cuisson des légumes la quantité de lait nécessaire pour mettre le potage au point; beurrer légèrement, et envoyer les croûtes gratinées en même temps.

Potage Garbure à la Freneuse. — Emincer et étuver au beurre 2 petits navets et une pomme de terre. Compléter la cuisson avec un peu de Consommé; broyer les légumes aussitôt cuits et les réduire en purée serrée.

Garnir des rondelles de flûte avec cette purée; saupoudrer de fromage râpé; gratiner, et mitonner comme les autres garbures.

Servir avec Consommé à part.

Potage Garbure à l'oignon. — Faire revenir au beurre 250 grammes d'oignon finement émincé. Quand il est à moitié coloré, le saupoudrer de 25 grammes de farine; compléter sa coloration en cuisant la farine jusqu'à obtention d'un roux blond.

Mouiller de 2 litres de Consommé blanc, et laisser cuire pendant 10 minutes.

Pour la préparation des croûtes gratinées, ces deux modes sont usités :