

Le verser dans un chinois fin, en se plaçant au-dessus d'un sautoir contenant du Consommé bouillant; promener le chinois au-dessus du Consommé jusqu'à écoulement complet de l'œuf.

La solidification étant instantanée, égoutter aussitôt l'œuf avec une écumoire et le mettre de suite dans le Consommé avec lequel il doit être servi.

### PATES DIVERS POUR POTAGES CLAIRS (Proportions.)

*Neige de Florence.* — Ce produit spécial se sert à part, en même temps que le Consommé, et dans les proportions moyennes de 30 à 40 grammes pour 10 personnes.

Chaque convive en prend à sa convenance, et la mélange directement dans son consommé.

*Pâtes d'Italie.* — S'emploient à raison de 55 ou 60 grammes par litre de Consommé. Selon leurs grosseur et qualité, le temps de pochage est de 8 à 12 minutes.

*Perles du Japon.* — S'emploient à raison de 65 à 70 grammes par litre de Consommé. — *Temps de Pochage* : 20 à 25 minutes.

*Riz.* — En tant que garniture unique, on compte 45 grammes de riz cru par litre de Consommé.

Se poche dans du Consommé à part, et doit être conservé bien en grains. — *Temps de Pochage* : 20 à 25 minutes.

*Salép.* — Même poids que les perles par litre de Consommé. — *Temps de pochage* : 18 à 20 minutes.

*Sagou.* — Mêmes proportions et temps de pochage que pour le Salep.

*Tapioca* — Exactement comme les deux produits ci-dessus.

*Vermicelle.* — Compter 55 à 60 grammes par litre de Consommé. — *Temps de pochage* : de 5 à 12 minutes selon sa grosseur et sa qualité.

NOTA. — 1° Il est toujours utile de passer à l'eau bouillante salée, pendant une minute, les pâtes d'Italie et le vermicelle, avant de les pocher au Consommé.

2° La plupart des pâtes pour potages peuvent très bien se doser à la cuiller; la cuillerée ordinaire, ou cuillerée à soupe, pesant 20 grammes.

### PROFITEROLES POUR POTAGES

Dans l'ancienne cuisine, les profiteroles n'étaient autre chose que des billes de pain ordinaire.

Non sans raison, la cuisine moderne y a substitué celles, infiniment plus délicates, qui ont la pâte à chou pour base.

Ces profiteroles se couchent de la grosseur d'une toute petite noisette, et se cuisent comme les autres éléments tirés de la pâte à chou. Elles sont généralement fourrées d'une purée quelconque, et doivent être tenues bien sèches à la cuisson.

Elles se comptent ordinairement à raison de 30 par service.

*Proportions de la pâte à chou pour 100 profiteroles* : 3 décilitres et demi d'eau; 150 grammes de beurre; 8 grammes de sel fin; 220 grammes de farine tamisée; 5 œufs moyens.

La pâte doit être tenue assez ferme. (Pour préparation, voir *Pâte à chou d'office*. Série des appareils pour garnitures.)