

glace; petits pois; pointes d'asperges; petites quenelles en farce de volaille finie à la purée de pistache, couchées en forme de petites feuilles allongées, ou de formes différentes; plûches de cerfeuil.

Consommé Florentine. — Consommé de volaille clair.

Garniture à part : Laitues farcies au riz à la Florentine (Voir Riz, Chap. des Légumes) détaillées à volonté; rondelles de moelle de bœuf bien fraîche, pochées au consommé.

Consommé Florian. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Petit printanier; œufs de pluviers, pochés.

Consommé à la Gauloise. — Consommé de volaille légèrement tomalé.

Garniture : Toutes petites crêtes et rognons de coq fraîchement pochés; royale de maigre de jambon, tenue bien rose et détaillée en gros losanges.

Consommé Georges V. — Consommé de volaille au fumet de faisan.

Garniture : Petites quenelles en farce de faisan à la crème, truffée; orge perlé; fine julienne de cœur de céleri.

Consommé Germinal. — Consommé ordinaire, additionné au moment d'un demi-décilitre d'infusion d'estragon par litre de Consommé.

Garniture : Petites quenelles cannelées, en farce de volaille additionnée de cerfeuil et estragon hachés; petits pois; haricots verts en losanges et têtes d'asperges vertes coupées de 3 centimètres de longueur.

Consommé Gladiateur. — Consommé spécial préparé avec des queues de bœuf très fraîches et volaille, condimenté au céleri et basilic. Les viandes doivent être mouillées au bouillon blanc et la cuisson conduite très doucement pendant 5 à 6 heures afin d'obtenir un Consommé limpide et éviter une clarification supplémentaire. Finir au Madère.

Garniture : 2 cuillerées d'orge perlé, par personne, et un œuf poché (les œufs pochés servis à part).

Recette du restaurant du Petit-Moulin rouge, été 1865.

Consommé Grimaldi. — Consommé ordinaire additionné de 6 cuillerées de purée de tomate, passée au liège, par litre de Consommé.

Garniture : Royale ordinaire détaillée à volonté; julienne de céleri, étuvée au beurre et tombée au Consommé.

Consommé Hélène. — Consommé de volaille au suc de tomate.

Garniture : Royale ordinaire pochée en moules à darioles et détaillée en rondelles épaisses; petites profiteroles au Parmesan.

Consommé Henriette. — Consommé de la Petite marmite, bien dégraissé.

Garniture : Petites pâtes d'Italie, à raison de 2 cuillerées par personne. *A part* : Œufs pochés à l'eau salée (sans vinaigre); Parmesan fraîchement râpé.

Consommé à l'Indienne. — Consommé ordinaire condimenté au Currie.

Garniture : Royale au lait de coco, détaillée en tout petits dés.

Riz à l'Indienne à part.

Consommé à l'Infante. — Consommé de volaille très légèrement lié au tapioca.