

avec un litre d'eau; 12 grammes de sel; un oignon moyen passé au beurre; une petite carotte fendue en quatre; un bouquet garni contenant un clou de girofle. — Egoutter les haricots; retirer carotte et bouquet; piler les haricots, allonger la purée avec leur cuisson et passer à l'étamine.

Mettre au point de consistance avec un demi-litre de lait et régler l'assaisonnement; beurrer au moment; compléter avec 150 grammes d'oseille ciselée, fondue au beurre et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée Condé. — Marquer en cuisson 400 grammes de haricots rouges avec un litre et demi d'eau froide et 18 grammes de sel. Faire prendre l'ébullition; écumer à fond; ajouter 2 décilitres et demi de vin rouge bouillant; un bouquet garni; un oignon piqué d'un clou de girofle; une carotte coupée en quatre, et laisser cuire doucement. Les haricots étant bien cuits, les égoutter et retirer bouquet, oignon et carotte. Piler finement; allonger avec la cuisson; passer à l'étamine et beurrer au moment.

Purée Conti. — Cuire trois quarts de litre de lentilles triées, avec un litre de Consommé léger; 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi, — la garniture aromatique ordinaire des légumes secs. Egoutter les lentilles; retirer la garniture aromatique; piler; allonger la purée avec la cuisson et passer à l'étamine.

Mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de Consommé; beurrer au moment et compléter avec pluches de cerfeuil.

Purée Conti à la Brunoise. — Apprêter un litre et demi de purée à la Conti, d'après les proportions et procédés exposés ci-dessus. Au moment de servir, y ajouter un demi-litre de Brunoise épaisse, au Consommé, et pluches de cerfeuil.

Purée Corneilles. — Blanchir pendant 5 minutes 625 grammes de haricots verts. Les étuver au beurre avec 400 grammes de pommes de terre émincées; mouiller de trois quarts de litre de Consommé blanc et finir de cuire.

Passer à l'étamine; mettre au point de consistance avec 3 à 4 décilitres de lait bouillant et beurrer au moment.

Garniture : 60 grammes de petits haricots verts fraîchement cuits, et coupés en losanges.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

NOTA. — Dans ce potage, la pomme de terre de liaison est avantageusement remplacée par l'équivalent de haricots flageolets.

Purée Crécy. — Emincer en copeaux le rouge de 5 ou 6 carottes pour en obtenir 600 grammes (ou émincer les carottes entières dans la saison des primeurs); assaisonner d'une forte pincée de sel et d'une pincée de sucre en poudre. Les étuver au beurre avec un oignon moyen ciselé et un brin de thym. Mouiller d'un litre de Consommé blanc; ajouter 125 grammes de riz et cuire doucement. Passer à l'étamine; mettre au point de consistance avec 2 décilitres de Consommé et beurrer au moment.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée Crécy à l'ancienne. — Procéder exactement comme ci-dessus, en remplaçant le riz de liaison par 300 grammes de croûtons de pain frits au beurre.