

d'oignon; 60 grammes de lard maigre; 2 échalotes; fragments de thym et de laurier.

Ajouter 200 grammes de foie de veau, blond, coupé en dés; assaisonner de sel, poivre et pointe d'épices. Faire revenir ce foie très vivement; puis, mouiller d'un décilitre de vin blanc; un décilitre et demi de sauce Espagnole, et laisser cuire doucement pendant 10 minutes. Egoutter alors foie et Mirepoix; piler finement; allonger la purée avec la sauce et passer à l'étamine.

Diluer cette purée avec un litre et demi de Consommé ordinaire; faire prendre l'ébullition; laisser bouillir pendant 2 minutes et relever l'assaisonnement.

Garniture : Petits croûtons en dés frits au beurre.

Potage aux Gombos. — Voir *Potage Okra*.

Potage Hochepot à la Flamande. — Mettre en marmite : 300 grammes d'oreille, 600 grammes de pieds et 125 grammes de queue de porc; 250 grammes de lard salé; 600 grammes de poitrine de bœuf; 600 grammes d'épaule et poitrine de mouton, par moitié.

Mouiller de 2 litres et demi d'eau; assaisonner de 12 grammes de sel; faire partir en ébullition; écumer, et cuire doucement.

Au bout de 2 heures, ajouter une garniture composée de : 200 grammes de carottes; 200 grammes de chou pommé; un oignon moyen; 4 blancs de poireau et 3 moyennes pommes de terre; tous ces légumes émincés grossièrement.

Compter, au total, 4 heures de cuisson lente.

Pour servir : 1° Le bouillon en soupière, avec quelques légumes; 2° Le reste des légumes et les viandes à part, sur un plat, avec 10 saucisses chipolatas, pochées.

NOTA. — Cette préparation équivaut à l'*olla-podrida* Espagnole, et correspond à l'*oille* de l'ancienne cuisine française.

Potage au Lièvre (*Hare-soup*). — Découper en petits morceaux un devant et une cuisse de lièvre.

Faire revenir au beurré avec une fine Mirepoix de : carotte, oignon, céleri, blanc de poireau, jambon maigre, queues de persil, fragments de thym et de laurier.

Saupoudrer de 30 grammes d'arrow-root; mouiller de 2 litres de Consommé ordinaire et laisser cuire doucement pendant 2 heures et demie.

Au bout de 2 heures, retirer les morceaux de cuisse; couper les chairs en petits dés; les tenir au chaud avec quelques cuillerées de fonds passé dessus. Dix minutes avant la cuisson complète, ajouter le foie escalopé.

La cuisson étant à point, égoutter les morceaux de lièvre.

Passer le fonds de cuisson et le mettre en dépouillement pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, désosser les morceaux; piler les chairs et le foie; passer au tamis fin, et mettre la purée qui en résulte dans la soupière.

Pour servir : Juste au moment, compléter le fonds avec la valeur de 3 cuillerées d'infusion de basilic, marjolaine et romarin; une pointe de Cayenne, et 60 grammes de beurre, ajouté hors du feu.

Passer ce fonds au chinois sur la purée de lièvre, en remuant avec le fouet pour bien la diluer. Ajouter finalement : les croûtons de chairs tenus en réserve, et 3 ou 4 cuillerées de Porto.