

Consommé Portalis. — Consommé au suc de tomate légèrement safrané.

Garniture : Vermicelle de grosseur moyenne poché au Consommé.
A part : Fromage râpé.

Consommé Printanier. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Carottes et navets en petits bâtonnets de 2 centimètres et demi de longueur, levés à la colonne de 3 millimètres de diamètre, et tombés au Consommé ; petits pois fins ; haricots verts coupés en losanges : rondelles de feuilles d'oseille et de laitue pochées au moment ; pluches de cerfeuil.

NOTA. — Cette garniture peut, à volonté, s'additionner de petites quenelles, d'une royale simple ou d'une royale de légumes, et même de plusieurs roiales.

Dans ce cas, le titre doit mentionner ce supplément de garniture.

Exemple : Consommé Printanier aux quenelles — ou à la Royale — ou aux trois Royales, etc.

Consommé aux Quenelles à la moelle. — Consommé ordinaire légèrement lié au tapioca.

Garniture : Quenelles à la moelle, moulées à la petite cuiller et pochées au Consommé ; dés de moelle fraîche pochés au Consommé.

Appareil des Quenelles : 90 grammes de moelle de bœuf bien fraîche, passée au tamis fin et mise à ramollir à l'entrée du four pendant quelques instants. La travailler en terrine pour la lisser et y ajouter 3 jaunes, l'un après l'autre. Terminer l'appareil en l'additionnant de : 50 grammes de mie de pain fraîche et très fine ; une petite cuillerée à café de farine ; une demi-cuillerée de persil haché ; une pincée de sel fin ; une petite prise de poivre et une pointe de muscade.

Potage Queue de bœuf à la française. — *Mettre en marmite* : Un kilo de queue de bœuf tronçonnée ; 500 grammes de jarret de veau et 2 litres et demi de Consommé blanc. Faire partir ; écumer ; ajouter la garniture ordinaire de légumes et cuire doucement pendant 5 heures.

Clarifier le Consommé avec 400 grammes de viande maigre de bœuf et de veau, hachée, légèrement revenue au beurre, et saupoudrée d'une cuillerée et demie d'arrow-root.

Garniture : Les tronçons de queues, parés ; carottes et navets tournés en forme de gousse d'ail et cuits au Consommé.

NOTA. — Ce potage est celui que l'ancienne cuisine dénommait « le grand, Hochepot », ou Potage aux queues de bœuf, mouillé au Consommé d'empotage ; lequel avait pour garniture les carottes et navets de la marmite, émincés et mitonnés au bouillon gras.

Consommé Rabelais. — Consommé de volaille au fumet de perdreau.

Garniture : Quenelles en farce de perdreau à la crème moulées à la cuiller à café et pochées au moment ; fine julienne de truffes cuites au Madère.

A part : Petites profiteroles au Parmesan.

Consommé Rachel. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale à la purée d'asperges vertes ; royale à la purée de volaille, pochées en petits moules à darioles et détaillées en rondelles ; profiteroles au Parmesan.

Consommé aux Raviolis. — Consommé ordinaire clair.

La Garniture peut, à volonté, ne comporter que des Raviolis d'une seule