

Au moment de servir mettre au point avec une liaison de 6 jaunes d'œufs délayée avec un décilitre de crème et un décilitre de Consommé blanc, dans lequel on aura fait infuser 50 grammes de noisettes torréfiées et écrasées ; beurre dans les proportions ordinaires.

Garniture : Petites quenelles de farce de volaille, additionnée, par 100 grammes de farce, d'une cuillerée de poudre d'aveline.

Velouté d'Orléans. — Dans un litre de Velouté clair, cuire une volaille désossée du poids de 500 à 600 grammes.

Piler les chairs ; allonger la purée avec le Velouté et passer à l'étamine. — Relâcher ensuite le Velouté avec un quart de litre de Consommé de volaille et chauffer sans ébullition.

Finir au moment avec liaison et beurre.

Garniture : Petites quenelles de forme cannelée, en farce de volaille, et de trois sortes :

1° Blanches ; 2° roses, par addition de Beurre d'écrevisse à la farce ; 3° vertes, par addition de purée d'herbes.

— Se fait également en Crème.

Velouté Rosemonde. — A un litre un quart de Velouté de volaille, ajouter 5 décilitres de purée de champignons de couche très frais. Compléter avec liaison et 125 grammes de beurre d'écrevisse.

Garniture : Julienne de truffes fraîches cuites au vin de Frontignan.

Velouté Thermidor. — Préparer un litre trois quarts de Velouté de homard.

Chauffer ; compléter avec liaison et 150 grammes de beurre d'Isigny.

Garniture : Petites quenelles en farce de brochet additionnée de piment rouge doux.

Velouté Yvonne. — Mélanger un litre de Velouté de volaille et trois quarts de litre de Velouté de laitues.

Compléter avec liaison ordinaire et beurre.

Garniture : Perles du Japon cuites au Consommé.

