

Consommé. Quand ces légumes sont mouillés, ajouter une pomme de terre moyenne émincée.

Compléter le mouillement avec un demi-litre de Consommé.

NOTA. — En principe, la « Soupe Paysanne » peut comporter tous les légumes disponibles, selon la saison. Seule, la chiffonnade de laitue et d'oseille en est exclue, afin d'établir une différence avec les préparations similaires.

Soupe Poireaux et Pommes de terre à la Maraîchère. — Préparer une soupe « Bonne femme », en diminuant de 100 grammes les proportions de légumes, et mouiller au Consommé blanc.

Un quart d'heure avant de servir, mettre à pocher dedans 60 grammes de vermicelle; y ajouter finalement une chiffonnade composée de 50 grammes de feuilles de laitue et d'oseille, en y comprenant quelques feuilles d'épinards et, quand c'est possible, quelques feuilles de pourpier. Compléter en servant avec des pluches de cerfeuil.

Potée Bourguignonne. — Mettre dans une petite marmite de campagne : 750 grammes de porc du saloir; 300 grammes de jarret de porc frais; 2 litres un quart d'eau; une carotte et un navet fendus en 4 dans la longueur; 2 petits poireaux émincés; 300 grammes de chou pommé. Faire cuire très doucement pendant 3 heures au moins. A mi-cuisson, ajouter 2 moyennes pommes de terre divisées en petits quartiers.

La soupe se trempe avec une partie des légumes, sur de minces lames de pain bis taillées sur le chanteau.

NOTA. — Dans la Basse-Bourgogne la potée comprend toujours quelques cervelas à l'ail qui y sont mis en temps utile pour être cuits au moment de servir.

Soupe à la Savoyarde. — Émincer 300 grammes de céleri-rave, et le même poids de pommes de terre, poireaux et oignons. — Étuber doucement avec du lard gras haché finement; mouiller d'un litre d'eau tiède; assaisonner de 15 grammes de sel et finir la cuisson.

Compléter le mouillement avec un demi-litre de lait bouillant et beurrer légèrement au moment. Servir avec de minces lames de pain de seigle, saupoudrées de fromage et gratinées, qui s'ajoutent à la soupe en l'envoyant

Potage Thourins. — Préparer le potage exactement comme il est dit au « Potage Garbure à l'oignon », seulement, le mouiller entièrement au lait, et assaisonner de 25 grammes de sel.

Quelques minutes avant de servir, y ajouter une liaison de 4 jaunes d'œufs, délayée avec 3 décilitres de crème bien fraîche. Beurrer légèrement au moment et servir avec rondelles de flûte en dentelle.

Potage Thourins Roumanille. — Préparer le potage comme ci-dessus et, un quart d'heure avant de servir, mettre à pocher dedans 70 grammes de vermicelle.

Ajouter une liaison dans les mêmes proportions de jaunes et crème que ci-dessus. — Servir avec du fromage râpé à part.

Soupe Villageoise. — Émincer finement le blanc de 5 poireaux, et faire revenir assez vivement au beurre.

Mouiller d'un litre et demi de Consommé blanc; ajouter 300 grammes de cœur de chou pommé, détaillé en julienne fine et *blanchi* fortement à l'avance, compléter la cuisson doucement.

Environ 20 minutes avant de servir, mettre à pocher dans la soupe 75 grammes de vermicelle, et compléter avec pluches de cerfeuil en servant.