

exactement comme dans la recette précédente, en remplaçant le vermicelle par 200 grammes de tapioca.

NOTA. — Des Potages du même genre peuvent être préparés avec Sagou, Salep, Semoule; ou bien encore avec Gruau de Sarrasin, d'Avoine, d'Orge, etc. — Ces Potages empruntent à leur élément de liaison une saveur spéciale très agréable; l'essentiel est que les proportions de l'élément employé soient justement dosées pour donner au potage la consistance d'une crème.

Trop épais, ces potages sont pâteux; trop clairs, ils sont sans saveur.

**Potage queue de Bœuf à la Napolitaine.** — Braiser au vin blanc et bouillon une queue de bœuf tronçonnée. Sitôt cuite, la désosser et couper les chairs en gros carrés. Les réserver au chaud avec leur cuisson passée au chinois fin.

Préparer un litre et demi de Consommé à la semoule et l'additionner de 5 décilitres de purée de tomate fraîche. Au moment de servir, y joindre les morceaux de chair de queue et leur cuisson.

**Potage Rabagas.** — Mélanger un litre de Potage Réjane et un litre de Purée Saint-Germain mise au point.

**Potage Réjane.** — Dans un litre de Consommé blanc bouillant, ajouter le blanc d'un demi-poulet taillé en Julienne, et le blanc de 2 poireaux taillé de même et fondu au beurre. Cuire doucement (de manière à ne pas troubler le consommé) pendant 10 minutes; puis ajouter 100 grammes de pomme de terre taillée en grosse julienne. Achèver la cuisson des légumes et servir aussitôt.

**Potage Saint-Julien.** — Mélanger un litre de Crème de potiron et un litre de Potage Parmentier, mis au point. Servir à part des rondelles de flûte dorées au four et du fromage râpé.

**Potage Saint-Marceaux.** — Préparer : 1° Un litre et demi de Purée de pois frais prête à servir; 2° 6 blancs de poireaux, taillés en fine julienne, étuvés au beurre, tombés au Consommé, et mouillés ensuite de 4 décilitres de Consommé blanc.

Mélanger la julienne de poireaux à la purée de pois, et ajouter une pincée de pluches de cerfeuil.

**Potage de Santé.** — Ajouter à un litre trois quarts de Parmentier très clair, 80 grammes de feuilles d'oseille ciselées et fondues au beurre.

Compléter avec : la liaison ordinaire; 150 grammes de beurre; rondelles de flûte en dentelle; pluches de cerfeuil.

**Potage Simone.** — A un litre de Consommé Solange, ajouter 5 décilitres de Crème de carotte et 5 décilitres de Potage Parmentier. (Voir *Consommé Solange*.)

**Potage Ursuline.** — Blanchir 200 grammes de riz. Egoutter, rafraîchir et le remettre dans la casserole avec 2 litres de lait bouillant, 40 grammes de sucre et 8 grammes de sel. Cuire doucement pendant 25 à 30 minutes. Compléter avec un lait d'amandes fait avec 12 amandes douces et 2 amandes amères, et 5 ou 6 cuillerées de Crème fraîche.

**Potage Valaisan.** — Mélanger trois quarts de litre de Potage Parmentier et même quantité de purée de raves. Compléter avec 2 décilitres et demi de crème fraîche dite « fleurette ». Servir à part des lamelles de pain dorées au four et saupoudrées de Gruyère râpé.

**Potage Sport.** (Voir *Potage Longchamps*.)