

Ce Consommé se garnit d'une fine julienne de poivrons doux, de pluches de cerfeuil et de riz poché.

Consommé Isabelle de France. — Consommé de volaille clair et très fort.

Garniture : Petits pois cuits à l'anglaise; quenelles de volaille à la crème, moulées à la cuiller à café; truffes bien noires, cuites au vin de Frontignan et taillées en fine julienne.

Consommé Ivan. — Consommé de volaille additionné de un déci-litre de jus de betterave par litre de potage.

Garniture : Riz cuit au consommé. *A part :* Petits pâtés chauds.

Nota. — Ce Consommé se sert aussi en tasses, pour les soupers, mais sans garniture de riz. On l'accompagne, de même, de petits pâtés chauds.

Consommé Jeanne Garnier. — Consommé de volaille et de pigeon.

Garniture : Queues d'écrevisses cuites au Champagne et riz cuit au consommé, à raison de 5 queues d'écrevisses et 2 cuillerées de riz par personne.

Consommé Judic. — Consommé de volaille double, très clair.

La garniture se sert à part dans de petites cocottes en porcelaine, et elle comporte : petites laitues ou demi-moyennes braisées et parées; quenelles en farce de volaille à la crème, couchées à la douille cannelée en forme de rosaces; truffe en petits anneaux ou en julienne.

Potage Julienne. — Consommé ordinaire.

Proportions des légumes pour 2 litres de potage : Rouge de carotte, 125 grammes; navet, 125 grammes; un moyen blanc de poireau; une petite branche de céleri; un demi-oignon moyen; un petit quartier de chou (70 grammes).

Traitements : Pour l'unité de cuisson, les légumes doivent être taillés aussi régulièrement que possible. Détailleur en Julienne : carotte, navet, poireau, céleri, et émincer l'oignon très finement; assaisonner ces légumes d'une prise de sel fin et d'une pincée de sucre en poudre; les étuver au beurre et mouiller d'un demi-litre de consommé. Ajouter le chou taillé en Julienne et blanchi; finir de cuire doucement.

Compléter au moment de servir avec un litre et demi de Consommé; une cuillerée de petits pois cuits; une cuillerée de chiffonnade d'oseille et de laitue; pluches de cerfeuil.

Consommé Juliette. — Consommé de volaille à l'estragon.

Garniture : Petits œufs pochés; petits pois; petites pâtes d'Italie.

Consommé Kléber. — Consommé de la Petite marmite (dans laquelle on aura ajouté un morceau de poitrine de bœuf).

Garniture : Boules de pommes de terre et de carottes, taillées à la petite cuiller ronde et cuites au Consommé; petits pois et chair de la poitrine de bœuf détaillée en petits cubes.

Consommé La Pérouse. — Consommé à la Semoule, dans les proportions de 2 fortes cuillerées de semoule par litre de consommé.

Garniture : Petits pois et un œuf poché par personne.

Consommé Lorette. — Consommé de volaille pimenté.

Garniture : Fine julienne de truffe; pointes d'asperges et pluches de cerfeuil.