

dans le Velouté même. Après quoi, les chairs sont retirées, pilées, allongées avec le Velouté, et passées à l'étamine.

La purée est ensuite mise au point de consistance avec le Consommé.

2° S'il s'agit de légumes, ceux-ci sont ajoutés dans le Velouté, après avoir été, selon leur nature : ou blanchis et étuvés au beurre ; ou simplement étuvés au beurre.

Leur cuisson se complète dans le Velouté même, et celui-ci est traité ensuite comme il est dit ci-dessus.

3° S'il s'agit de Crustacés, ils sont cuits en mirepoix selon la règle, pilés finement, et ajoutés au Velouté pour le passage à l'étamine.

*Liaison et Mise au point.* — La liaison des Veloutés se dose à raison de 3 jaunes et un décilitre de crème par litre de potage.

La mise au point finale se fait avec 80 à 100 grammes de beurre par litre, à la dernière minute, et toujours hors du feu.

*Les Garnitures des Veloutés.* — Elles sont fournies par l'élément de base du Velouté, et sous forme de : croûtons, juliennes, quenelles, royales ; ou bien de brunoises, fins printaniers et sobres chiffonnades quand cet élément est un légume.

En certains cas, ces garnitures s'augmentent de riz poché dont les proportions ne doivent pas dépasser une cuillerée par litre de potage.

*La Caractéristique des Veloutés.* — Elle est invariable, et son principe formel est que :

1° Sa composition est fixée par les proportions que nous avons établies plus haut, et qui comportent : 2 parties de Velouté, une partie de l'élément qui caractérise le potage, et une partie de Consommé blanc y compris la crème de liaison, pour mise au point de consistance ;

2° Sa mise au point finale exige une liaison aux jaunes d'œufs et à la crème.

## LES CRÈMES

La préparation des Crèmes est exactement la même que celle des Veloutés, à cette différence que :

1° Le Velouté de liaison est remplacé par une sauce Béchamel claire, qui se fait également dans les proportions de 100 grammes de roux blanc par litre de lait ;

2° En de nombreux cas, le Consommé de mouillement pour mise au point de consistance, est remplacé par du lait.

*Dosage des Crèmes.* — Il est le même que celui des Veloutés, c'est-à-dire que, dans l'ensemble de la préparation, la Béchamel représente la moitié ; la Purée caractéristique représente un quart ; et le Consommé blanc ou le lait pour mise à point de consistance, représente l'autre quart, y compris la crème de mise au point finale.

*Règles générales d'apprêt des Crèmes.* — Soit qu'il s'agisse de Volaille ou de gibier, de Légumes ou de Crustacés, les modes de traitement sont les mêmes que ceux exposés pour les Veloutés. Il est donc inutile de les répéter.

*Les Garnitures.* — Sont fournies par l'élément de base de la Crème, comme il est dit aux Veloutés.

*Mise au point finale.* — Elle se fait à la dernière minute, avec 2 décilitres de crème très fraîche, par litre de potage.