

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 décilitre 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).

*Traitement* : Pour l'unité de cuisson, les légumes doivent être taillés aussi régulièrement que possible. Détailler 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.