

Bisque, ou Coulis de Crevettes. — Remplacer les écrevisses par 750 grammes de crevettes crues, et procéder en tous points comme pour la Bisque d'écrevisses.

Faire la mise au point finale du potage avec 100 grammes de Beurre de crevette et ajouter, comme garniture, 50 grammes de petites queues réservées et décortiquées.

Bisque, ou Coulis de Langoustines. — Procéder comme pour la Bisque d'écrevisses, en employant un kilo de langoustines crues.

Réserver pour la garniture 50 à 60 grammes de chair de queue ; laquelle sera détaillée en très fines escalopes.

Purée Bonvalet. — Émincer et passer au beurre, et à blanc : 200 grammes de navets ; 200 grammes de pommes de terre ; 100 grammes de blancs de poireaux. Mouiller de trois quarts de litre de Consommé blanc ; ajouter 2 décilitres et demi de haricots blancs frais dans la saison, ou 2 décilitres de haricots cuits hors saison.

Laisser cuire doucement ; passer à l'étamine et mettre au point de consistance avec trois quarts de litre de Consommé blanc. Finir au moment avec une liaison à la crème et 80 grammes de beurre par litre de potage.

Garniture : Royale nivernaise détaillée en dés ; une cuillerée de haricots verts en losanges ; une cuillerée de pois fins cuits à l'anglaise et pluches de cerfeuil.

Purée Bressane. — Couper en gros dés 750 grammes de potiron pelé. Le mouiller de trois quarts de litre de lait ; assaisonner de 20 grammes de sel, d'une forte pincée de sucre en poudre et faire prendre l'ébullition. Ajouter 300 grammes de croûtons de pain frits au beurre et cuire doucement.

Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec trois quarts de litre de lait bouillant ; finir au moment avec 160 à 200 grammes de beurre et un décilitre de crème.

Garniture : 60 grammes de pâtes d'Italie pochées au lait.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée de Céleri. — Émincer et blanchir légèrement 750 grammes de blanc de céleri. Égoutter à fond, étuver au beurre, et mouiller d'un litre et demi de Consommé blanc.

Ajouter 350 grammes de pomme de terre, pour la liaison, et finir de cuire doucement. — Passer à l'étamine, et beurrer au moment.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

NOTA. — Pour la liaison on peut remplacer la pomme de terre par 150 grammes de riz.

Purée Clermont. — Retirer l'écorce à 750 grammes de marrons blanchis ; les cuire doucement avec 200 grammes de céleri ciselé et blanchi ; 100 grammes d'oignons émincés, sautés au beurre et à blanc ; trois quarts de litre de Consommé blanc. — Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec un demi-litre de lait et beurrer au moment.

Garniture : De minces rondelles de petits oignons, farinées, frites au beurre et tenues bien croquantes ; 60 grammes de pâtes d'Auvergne, pochées au Consommé.

Purée Compiègne. — Cuire 375 grammes de haricots blancs secs,