

Consommé à la Bouquetière. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

La *Garniture* comporte, sous une forme ou une autre, tous les légumes de primeurs disponibles.

C'est, en somme, un Printanier aussi varié que possible.

Consommé à la Brunoise. — Proportions des légumes pour 2 litres de consommé : 300 grammes de rouge de carotte ; 200 grammes de navet ; 3 moyens blancs de poireau ; 2 petites branches de céleri ; un demi petit oignon.

Détailler ces légumes en dés de 3 millimètres de côté ; assaisonner d'une prise de sel fin et d'une pincée de sucre en poudre ; étuver doucement au beurre et finir de cuire avec la valeur d'un demi-litre de consommé.

Au moment de servir, ajouter le consommé nécessaire et compléter avec une cuillerée de petits pois fins bien verts ; autant de haricots verts coupés en petits carrés et peluches de cerfeuil.

NOTA. — Ce Potage est susceptible de différentes variantes, par adjonction d'un nouvel élément de garniture et, dans ce cas, l'énoncé du Potage le mentionne. Ainsi :

Avec adjonction de petits œufs pochés, la Brunoise ordinaire devient *Brunoise à la Colbert*.

Avec addition de petites quenelles, orge perle cuit, riz, pâtes, etc., elle est énoncée : *Brunoise aux quenelles*, *Brunoise à l'orge*, *Brunoise au riz*, etc.

La Brunoise peut aussi se préparer à base de purée, ou avec liaison au Velouté.

Consommé Carmen. — La condimentation spéciale de ce consommé nécessite l'addition d'un quart de poivron doux et de 4 cuillerées d'essence de tomate, ou de 4 cuillerées de purée de tomate bien réduite préalablement, par litre de Consommé, pendant la clarification de celui-ci, qui est un Consommé ordinaire.

Garniture : Dés de chair de tomate pelée, pochés au consommé ; fine julienne de poivrons doux ; riz en grains bien entiers ; pluches de cerfeuil.

Consommé Célestine. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Pour la *Garniture* : Préparer 3 petites crêpes sans sucre ; les masquer, sur un côté, d'une légère couche de farce de volaille à la crème. Rapporter l'une sur l'autre ces 3 crêpes farcies et, sur la farce de la dernière rapportée, semer de la truffe bien noire finement hachée. Appuyer légèrement cette truffe avec la lame d'un couteau pour l'incorporer à la farce, et mettre à l'entrée du four pendant quelques instants pour le pochage. Détailler ensuite avec un emporte-pièce rond uni, du diamètre d'une pièce de 5 francs, et ajouter dans le Consommé.

NOTA. — La méthode que nous indiquons ci-dessus est absolument personnelle.

Généralement, les crêpes sont taillées en julienne, sans être farcies, ou bien détaillées à l'emporte-pièce de la grandeur d'une pièce de 50 centimes.

Consommé Cendrillon. — Consommé de volaille clair.

Garniture : 60 grammes de truffes cuites au Marsala et taillées en julienne ; 4 cuillerées de riz cuit au consommé (par litre de potage).

Consommé Chancelière. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale à la purée de pois frais, pochée en moules à darioles et détaillée en rondelles ; julienne de filets de volaille et de truffe.

Consommé au Chasseur. — Consommé de gibier à plume, com-