

1° Passer le potage; égoutter l'oignon à fond; le lier avec un peu de sauce Béchamel serrée, et en masquer des rondelles de flûte séchées.

2° Passer l'oignon au tamis; réduire la purée au point voulu, et en masquer les croûtons.

Dans un cas comme dans l'autre, saupoudrer de fromage râpé, gratiner et mitonner comme ci-dessus; ou bien servir simplement les croûtons gratinés, sans être mitonnés. Le potage à l'oignon peut, facultativement, s'additionner d'un décilitre de lait par litre du potage et, dans ce cas, on diminue d'autant la quantité de Consommé.

NOTA. — Dans les services de restaurant, la garbure à l'oignon se gratine aussi en soupière, comme la « Garbure-Cooper » citée plus haut. Dans ce cas, on répartit à la surface des rondelles de flûte, avec l'oignon passé ou non, selon le goût du client; on saupoudre de fromage râpé, et on fait gratiner vivement.

**Potage Garbure à la Paysanne.** — Préparer 250 grammes de « Paysanne » ordinaire, étuvée à fond, finie de cuire à court-mouillement, broyée au fouet, et serrée par réduction. En masquer des rectangles de pain de ménage frits au beurre; saupoudrer de fromage râpé; gratiner, et mitonner comme ci-dessus.

Servir avec Consommé ordinaire à part.

**Potage Garbure à la Savoyarde.** — Émincer 125 grammes de céleri-rave, et le même poids de pomme de terre, oignon et poireau réunis.

Étuver au beurre; finir la cuisson à court-mouillement; broyer les légumes, réduire assez serré, et, avec cette purée, garnir copieusement des lames de pain de seigle séchées. Saupoudrer de fromage râpé; gratiner fortement et servir ces croûtes sur le Consommé.

NOTA. — Par le même procédé, toutes les purées peuvent devenir un principe de Garbure, soit sous forme de purée simple, soit sous forme de purée composée.

La Garbure prend toujours le nom de l'élément dominant, quand il s'agit d'une purée composée.

**Soupe à la Grand'mère.** — Hacher grossièrement : Blanc de poireau; oignon; céleri; chou; pomme de terre; navet; en quantité à peu près égale, soit environ 90 grammes de chaque sorte. Réunir ces légumes dans une casserole avec un litre d'eau, 10 grammes de sel, 75 grammes de beurre, et cuire doucement.

A mi-cuisson, ajouter une chiffonnade composée de 75 grammes de feuilles de laitue, d'oseille et d'épinards. Ces derniers en quantité moindre que la laitue et l'oseille.

Un quart d'heure avant de servir, compléter le mouillement avec un demi-litre de lait bouillant, et semer dans la soupe 2 cuillerées de pâtes d'Italie. Beurrer légèrement au moment de servir, et ajouter quelques pluches de cerfeuil.

**Potage Hochepot à l'ancienne.** — C'est la « Queue de bœuf à la française » dont la préparation a été décrite.

(Voir *Série des Consommés et Potages clairs*, ou consulter la Table des matières.)

**Soupe Jeannette.** — Émincer en « paysanne » et étuver au beurre: 150 grammes de navets; autant de poireaux; et même quantité de pommes de terre. Mouiller d'un litre de Consommé blanc et ajouter, pendant le cours de la cuisson, 50 grammes de gros pois frais, et le même poids de haricots verts tronçonnés.