

*Lentilles* pour toutes les purées de gibier.

*Croûtons de pain* frits, pour les purées préparées à l'ancienne.

Dans l'ancienne cuisine, les croûtons étaient le principal, sinon l'unique facteur de liaison employé, notamment pour les Coulis et les Bisques. Ce procédé, qui mérite d'être repris par la cuisine moderne, donnait aux potages un incomparable moelleux.

Les purées à base de farineux comme haricots et lentilles, et celles composées de féculents, comme la pomme de terre, n'ont pas besoin de liaison, attendu que les légumes qui les composent portent en eux leur principe de liaison.

*Mouillement et proportions des facteurs de liaison.* — Le mouillement des Purées se fait au Consommé blanc, au Consommé de gibier, ou au Consommé de poisson, selon la nature de l'élément de base de la purée et, quelquefois, au lait, pour les purées de légumes.

*Les proportions normales de mouillement* sont de 2 litres par litre de purée brute.

*Les proportions des facteurs de liaison* se règlent à raison de :

1° 85 à 120 grammes de riz par 500 grammes de légumes, ou 75 à 100 grammes par 500 grammes de chair de volaille, de gibier, ou de crustacés ;

2° 190 grammes de lentilles crues par 500 grammes de chair de gibier ;

3° 250 grammes de pomme de terre par 500 grammes d'herbes ou du légume de base ;

4° 270 grammes de croûtons frits par 500 grammes de légumes, ou de chairs de crustacés.

*Traitement et mise au point des purées.* — Les *Légumes* pour purées sont : ou émincés et étuvés à cru avec 80 à 100 grammes de beurre par 600 à 700 grammes de légumes, ou émincés et blanchis avant d'être étuvés ; ce qui est d'ailleurs indiqué dans nos recettes.

Les *Gibiers* pour purées sont rôtis comme pour Salmis ; on finit de les cuire avec les lentilles, et on les désosse après cuisson. Les chairs sont alors pilées avec les lentilles, passées à l'étamine, et la purée est mise au point de consistance.

Les *Volailles* pour purées sont pochées au Consommé blanc, et le riz de liaison est mis à cuire avec les volailles en traitement. Après quoi, elles sont désossées et traitées comme les purées de Gibier, mais on doit prélever la quantité de filets nécessaires pour la garniture au moment où les volailles ou gibiers sont juste cuits à point.

Les Purées à base de légumes doivent, lorsqu'elles sont mises au point de consistance voulu, être *dépouillées*, c'est-à-dire purifiées à ébullition très douce, pendant 25 à 30 minutes.

Nous conseillons d'ajouter de temps en temps, dans une purée en dépouillement, quelques cuillerées de Consommé froid. Cette addition aide à l'évacuation des impuretés en suspens dans la purée, en les faisant remonter à la surface.

Les Purées de Volaille, de Gibier et de Crustacés, sont mises au bain au premier bouillon, sans dépouillement.

Toutes les Purées doivent être passées au chinois fin une dernière fois, au moment de les beurrer.

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