

Potage Minestra (*Préparation italienne*). — *Minestra* est le terme générique de toutes les soupes italiennes, mais il désigne principalement la préparation qui est l'équivalent de notre « Soupe à la Paysanne. »

Hacher finement 60 grammes de lard de poitrine frais et y ajouter 40 grammes de lard râpé.

Fondre et chauffer ce lard dans une casserole à fond épais ; jeter dedans un demi-oignon haché, 2 blancs de poireaux émincés, et faire revenir pendant quelques minutes.

Mouiller d'un litre trois quarts de Consommé blanc léger (ou d'eau, mais dans ce cas, assaisonner de 15 grammes de sel).

Ajouter : une moyenne carotte ; un petit navet ; une branche de céleri et une pomme de terre moyenne, émincés en paysanne ou détaillés en grosse brunoise ; 100 grammes de cœur de chou émincé ; 2 petites tomates pelées, pressées et hachées.

Au bout de 25 minutes, ajouter encore : un décilitre et demi de petits pois frais ; 40 grammes de haricots verts cassés en petits morceaux et 100 grammes de riz ou de spaghettis fragmentés. A partir de ce moment, laisser cuire encore pendant une heure, et très doucement.

Ajouter au dernier moment : 6 grammes d'ail écrasé ; 2 grammes de basilic ; une pincée de pluches de cerfeuil hachés et mélangés à 45 grammes de lard gras râpé.

NOTA. — En principe, la Minestra comporte tous les légumes frais disponibles.

Potage Miss Betsy. — Laver à grande eau 125 grammes d'orge perlé ; le mouiller d'un litre un quart de Consommé blanc et d'un litre d'eau ; ajouter un bouquet de persil et cerfeuil avec une branche de céleri ; laisser cuire doucement pendant 5 heures, en veillant à ce qu'il ne se forme pas de peau à la surface, et que le liquide de cuisson reste bien net.

Lorsque l'orge est cuit, le changer de casserole ; y mélanger 4 cuillères de purée de tomate épaisse, bien rouge, et passée à la mousseline.

Ce potage ne doit pas être trop épais.

Garniture : 2 pommes Reinette moyennes, pelées, épépinées, détaillées en dés, et cuites au beurre.

Potage Mock-Turtle (*ou Fausse Tortue*). — Pour la généralité des praticiens, ce potage est un fonds brun légèrement томaté, dont la condimentation est forcée en céleri et champignons, et qui est additionné finalement d'une infusion d'herbes à tortue.

Carême a posé le principe de ce potage, qu'il appelle *Tortue à la française*, en lui donnant, comme base de mouillement, de la cuisson de tête de veau tirée à clair.

Comme *liaison* : de l'Espagnole travaillée, à raison de 2 décilitres et demi par litre de mouillement.

Comme *Condimentation et aromatisation* : céleri, champignons, persil, thym, laurier.

Comme *aromatisation spéciale* : basilic, romarin et majoline.

Ces aromates spéciaux ne doivent s'employer qu'à dose très minime ; soit 2 grammes par litre de potage.

Le procédé de Suzanne, le vulgarisateur des recettes de la Cuisine anglaise, est à peu près le même ; sauf qu'il indique la liaison au roux et à l'arrow-root.