

SÉRIE DES POTAGES CLAIRS ET CONSOMMÉS GARNIS

NOTA. — La liaison au tapioca que nous indiquons souvent pour les Consommés et qui lui donne un moelleux très appréciable est absolument facultative.

Si l'on y a recours, le tapioca doit être soigneusement cuit et passé au linge.

L'addition des pluches de cerfeuil, bien que recommandable, est également facultative.

Consommé aux ailerons. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Ailerons de poulet, désossés, farcis et braisés ; riz poché conservé en grains bien entiers.

Consommé Alexandra. — Consommé de volaille lié à raison de 3 cuillerées de tapioca poché et passé au linge, par litre de consommé.

Garniture : Fine julienne de filets de volaille ; petites quenelles cannelées, en farce de volaille ; chiffonnade de laitue.

Consommé à l'Ancienne. — Consommé de la Petite Marmite.

Garniture : Croûtes évidées, taillées dans des pains *Empereur*, garnies de légumes de la Marmite coupés en gros dés. — Etant garnies, ces croûtes sont disposées dans un plat en faïence assez profond ; mitonnées avec du consommé gras pendant une demi-heure, et gratinées légèrement au moment de les servir.

Consommé d'Arenberg. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Toutes petites perles, levées à la petite cuiller, ronde de : carottes, tombées à glace ; navets, cuits au bouillon ; truffe bien noire ; petits pois très fins ; grosses perles en farce de volaille, pochées au moment ; royale de pointes d'asperges détaillée en petites rondelles.

Consommé à l'Aurore. — Tapioca très léger au consommé de volaille, additionné de 2 cuillerées de purée de tomate bien rouge et passée au linge, par litre de potage.

Garniture : Une fine julienne de filets de volaille.

Consommé Belle fermière. — Consommé de bœuf bien clair et corsé.

Garniture : Julienne de chou très fine ; petits haricots verts coupés en losanges ; pâtes d'Italie. Ces dernières dans les proportions d'une demi-cuillerée par litre de consommé.

Consommé Bellini. — Consommé de volaille.

Garniture à part : Petits gnokis de semoule légèrement gratinés.

Consommé à la Bouchère. — Consommé de la Petite Marmite.

Garniture : Toutes petites boules de choux braisés ; rondelles de moelle de bœuf bien fraîche, pochées au consommé et dressées sur petits toasts de pain grillé. — Ces toasts à la moelle se servent à part.