

pilé et 500 grammes de chair de merlan ; le passer de nouveau à la serviette.

Pocher les paupiettes de sigui dans un petit sautoir avec la quantité voulue de Consommé de poisson.

Pour servir : Ajouter dans le Consommé julienne de légumes, et paupiettes de sigui.

Envoyer à part : une timbale de Kache de sarrasin ; de tout petits Rastegaïs dressés sur serviette. (Pour Rastegaïs, voir Chapitre des *Hors-d'œuvre chauds*.)

Potage Ox-Tail clair. — Marquer en petite marmite : un kilo 500 de queues de bœuf tronçonnées et disposées sur fonds d'aromates. Faire suer au four pendant un quart d'heure ; mouiller ensuite avec 2 litres et demi de fonds préparé à l'avance avec un kilo 500 d'os gélatineux, mouillés de 3 litres un quart d'eau, et tenus en coction douce pendant 7 à 8 heures.

Cuire doucement les queues pendant 3 heures et demie à 4 heures.

Clarifier ensuite leur cuisson, passée et bien dégraissée, avec : 500 grammes de viande de bœuf maigre hachée ; 2 petits blancs de poireau émincés ; un blanc d'œuf.

Temps nécessaire pour la clarification : une heure. — Passer ensuite à la serviette.

Garniture : Les tronçons de queue, à raison d'un par personne ; 2 décilitres de grosse brunoise de carotte, navet et céleri, étuvée au beurre et tombée au Consommé.

Potage Ox-Tail lié. — Apprêter les queues comme ci-dessus. Passer la cuisson et la lier à raison de 50 grammes de roux brun et 100 grammes (3 cuillerées) de purée de tomate par litre. Dans ce cas, la clarification du fonds est inutile, mais il est indispensable de débouillier le potage pendant 25 à 30 minutes.

La garniture est la même que pour l'Ox-tail clair : tronçons de queue et brunoise.

Nota. — En Belgique comme dans tous les pays du Nord du reste, on lie l'Ox-tail exactement comme le Mock-turtle.

Oyster's-soup with Okra (*Cuisine américaine*). — Hacher et fondre dans une casserole épaisse, 100 grammes de panne de porc ; y joindre d'abord autant d'oignon haché et le faire revenir sans laisser colorer, puis 3 tomates coupées en quartiers ; 6 ou 8 gombos nouveaux émincés ; un demi-poivron vert, également émincé ; un litre de consommé blanc ; sel, poivre ou currie (selon le goût). Laisser cuire pendant un quart d'heure ; puis ajouter deux douzaines d'huîtres crues, ébarbées, avec leur jus. Pocher les huîtres pendant quelques minutes ; lier ensuite le potage à l'arrow-root, en le tenant plutôt clair.

Potage au Pistou. — Mettre dans un litre et demi d'eau en ébullition : 375 grammes de haricots verts bien en grains et tronçonnés ; 3 pommes de terre moyennes, coupées en quartiers et émincées ; 2 tomates pelées, pressées et hachées ; 10 grammes de sel.

Aux trois quarts de la cuisson des légumes, ajouter 180 grammes de gros vermicelle ; finir de cuire très doucement, car le potage étant assez épais, les légumes s'attacheraient au fond de l'ustensile.

Au dernier moment, piler au mortier 2 petites gousses d'ail avec