

Relever l'assaisonnement d'une pincée de sucre; faire la liaison avec un petit œuf et 2 jaunes; pocher au bain-marie, comme il est indiqué ci-dessus.

ROYALE DE CÉLERI

Étuver au beurre, jusqu'à cuisson complète, 100 grammes de céleri finement émincé; ajouter une cuillerée et demie de sauce Béchamel; passer à l'étamine et faire la liaison avec 3 jaunes d'œufs. — Temps de pochage comme il est indiqué.

ROYALE A LA CRÈME, dite ROYALE DESLIGNAC

Battre en omelette un œuf moyen et 3 jaunes; les délayer avec 2 décilitres de crème; assaisonner d'une prise de sel, d'un soupçon de muscade râpée et passer à la mousseline.

Pocher au bain-marie comme il est expliqué plus haut.

ROYALE DE CRÈME DE RIZ AU LAIT D'AMANDES

Délayer un décilitre de crème de riz, ou de riz bien cuit passé à l'étamine avec 4 cuillerées de lait d'amandes, obtenu en pilant une dizaine d'amandes fraîchement mondées avec 3 cuillerées de lait. Ajouter une prise de sel fin; faire la liaison avec 4 jaunes; passer à la mousseline et pocher comme de coutume.

ROYALE DE GIBIER

Piler finement 50 grammes de chair cuite du gibier qui spécifie la préparation. Y ajouter une cuillerée et demie de sauce Espagnole froide; un demi-décilitre de crème double; un petit œuf et 2 jaunes battus en omelette. — Passer à l'étamine et pocher comme de coutume.

ROYALE DE POINTES D'ASPERGES

A 100 grammes de pointes d'asperges à demi cuites à l'anglaise, ajouter une cuillerée et demie de sauce Béchamel; 2 cuillerées de crème; une pointe de vert d'épinards et 3 jaunes d'œufs. Passer à l'étamine et pocher comme il est dit.

ROYALE DE POIREAUX

Émincer finement et étuver au beurre, à blanc, 100 grammes de poireaux. Ajouter une cuillerée et demie de sauce Béchamel et 3 cuillerées de crème; finir de cuire doucement.

Passer à l'étamine; faire la liaison avec 3 jaunes d'œufs et pocher comme de coutume.

ROYALE DE PURÉE DE FOIE GRAS

A 100 grammes de purée de foie gras passée au tamis-fin ou à l'étamine, ajouter 2 petites cuillerées de sauce Béchamel tiède. Faire la liaison avec un demi-œuf; 3 jaunes battus en omelette, et pocher.