

## SÉRIE DES SOUPES ET POTAGES DE LÉGUMES

(Proportions établies pour un service).

---

Observations :

1° Les légumes de la plupart des potages dont la Paysanne est le type initial, doivent subir d'abord un lent étuvage au beurre qui a pour double but : 1° de provoquer l'exsudation de l'eau de végétation des légumes ; 2° d'obtenir le maximum de leur arôme dont le beurre s'imprègne. D'autres doivent, au contraire, afin de conserver le caractère originel de leur provenance, être traités immédiatement par le mouillement.

2° Sauf pour quelques-uns de ces potages, la précision mathématique dans le dosage de leurs éléments n'est pas de rigueur absolue, et nous établirons simplement, en ce qui les concerne, que le poids total *du*, ou *des* légumes crus de base qu'ils comportent, peut être fixé moyennement à 600 grammes par litre et demi de mouillement.

Ce poids peut être diminué de 100 grammes dans les potages qui s'additionnent d'une garniture complémentaire, comme pâtes d'Italie, vermicelle, riz, etc.

---

**Soupe à l'Albigeoise.** — Marquer une marmite avec : gîte de bœuf, rondin de veau, une tranche et une crosse de jambon cru, saucisson sec et confit d'oie. Mouiller à l'eau froide ; assaisonner en raison de la salaison du jambon et mettre en ébullition.

Ajouter une petite garniture de carotte, navet, poireau, chou, émincés en paysanne ; quelques feuilles de laitue ciselées, et des féverolles en quantité un peu plus grande que celle de chacun des autres légumes : celles-ci représentant l'élément dominant de la garniture. — Laisser cuire très doucement, comme une Potée quelconque.

Servir avec de minces aiguillettes de confit d'oie, et des lames de pain de ménage.

**Soupe au Cresson Alénois.** — Cuire vivement à l'eau salée 500 grammes de pommes de terre coupées en quartiers. Aussitôt cuites, les broyer simplement au fouet ; ajouter à la purée un litre et demi de lait bouilli ; assaisonner de 15 grammes de sel ; compléter avec 100 grammes de cresson alénois effeuillé, et laisser cuire pendant 5 à 6 minutes.

Mettre au point, hors du feu, avec 100 grammes de beurre, et pluches de cerfeuil.

**Soupe à la Choucroute à l'Alsacienne.** — Blanchir 500 grammes de choucroute fraîche bien lavée et pressée ; égoutter, rafraîchir, presser