

Crème Pérette. — Préparer un litre trois quarts de Velouté de Homard (Voir Série des Veloutés), en remplaçant la quantité indiquée de velouté par de la crème de riz. — Compléter avec la crème.

Garniture : Cuisses de grenouilles cuites au court-bouillon au vin blanc, à raison de 6 par personne.

Crème Princesse. — Mélañger 8 décilitres de crème de riz claire et 8 décilitres de crème de volaille, finies. Au moment de servir, compléter avec la crème.

Garniture : Toutes petites escalopes de filet de volaille; 2 cuillerées de pointes d'asperges blanches; pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Velouté.

Crème Régence. — Préparer un litre trois quarts de crème d'orge d'après le procédé et les proportions indiqués. (Voir Crème d'Orge.)

Chauder sans ébullition; finir au moment avec 100 grammes de Beurre d'écrevisse et 2 décilitres et demi de crème.

Garniture : Petites quenelles cannelées, faites en farce de volaille finie au Beurre d'écrevisse; petites crêtes de coq fraîchement cuites; orge perlé fin, bien cuit, lavé au Consommé.

Crème Reine-Margot. — Préparer un litre et demi de Crème de volaille. Ajouter 2 décilitres de lait d'amandes, chauffer et mettre au point avec la crème au moment de servir.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille, additionnée de 25 grammes de purée de pistache par 100 grammes de farce, et pochées au moment.

— Se fait également en Velouté.

Crème Sultane. — Cuire dans un litre de sauce Béchamel une volaille désossée et coupée en morceaux, du poids de un kilo, étant vidée; susceptible, par conséquent, de donner dans les 550 à 600 grammes de chair.

Lorsque les chairs sont bien cuites, les retirer et les piler finement; ajouter la Béchamel et passer à l'étamine.

Ajouter 2 décilitres et demi de lait d'aveline; chauffer sans ébullition et compléter, au moment, avec 175 grammes de Beurre de pistache et 2 décilitres de crème.

Garniture : Lames de truffe rectifiées à l'emporte-pièce.

Nota. — La nuance de cette Crème doit être d'un vert très pâle, et il est nécessaire d'appuyer la teinte donnée par le Beurre de pistache de quelques gouttes de vert d'épinards.

Crème Suzanne. — Préparer un litre et demi de crème d'avoine, selon la méthode et les proportions indiquées plus haut. Ajouter 2 décilitres et demi de lait; chauffer et finir avec la crème.

Garniture : 150 grammes de pois fins cuits à l'anglaise, par litre de potage.

Crème Turbigo. — A un litre de sauce Béchamel claire, ajouter 5 décilitres de fondue de tomates bien rouges et 2 décilitres et demi de Consommé blanc. — Chauffer et finir avec la crème.

Garniture : 60 grammes de pâtes d'Italie pochées au Consommé, par litre de potage. — À part : Parmesan râpé.