

mettre au point avec une liaison d'arrow-root, délayé à froid avec un demi-litre de lait.

Beurrer au moment et ajouter, comme garniture, les moitiés de fèves réservées.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée Freneuse. — Emincer, blanchir et étuver au beurre 700 grammes de navets ; finir de les cuire avec 2 décilitres et demi de Consommé. — Cuire au Consommé 250 grammes de pomme de terre.

Passer à l'étamine ; réunir les deux purées ; mettre au point de consistance avec un demi-litre de lait et beurrer au moment.

Purée Georgette. — Blanchir 8 artichauts moyens. — Etuver au beurre le blanc des feuilles et les fonds et, après étuvage, mettre 3 fonds de côté.

Ajouter au reste : 300 grammes de croûtons de pain en dés, frits au beurre ; un litre de Consommé, et compléter la cuisson. Broyer au mortier ; passer à l'étamine, et mettre au point avec 2 décilitres et demi de lait.

Piler les fonds réservés avec 200 grammes de beurre et passer au tamis fin. — Finir la purée au moment avec ce Beurre d'artichaut.

Garniture : 2 décilitres de perles du Japon pochées au Consommé.

Purée de Gibier. — 1° Quel que soit le gibier employé, il faut toujours compter 650 à 700 grammes de ce gibier, pour 2 litres de purée.

2° Ce gibier doit d'abord être rôti comme pour Salmis.

3° Si la garniture comporte des quenelles, on prélève sur ces gibiers la quantité nécessaire de filets crus, avant de les rôtir. — Si la garniture doit être en dés, ou si c'est une royale, ces filets sont pris sur les gibiers lorsque ceux-ci sont cuits juste à point.

4° Le poids approximatif de chair nette étant de 550 grammes, ces gibiers sont mis à finir de cuire avec 200 grammes de lentilles, et un litre de Consommé de gibier.

5° Après cuisson, les gibiers sont désossés, et les chairs pilées avec les lentilles égouttées. La purée, allongée avec la cuisson, est ensuite passée à l'étamine et chauffée jusqu'à l'ébullition.

La purée de gibier ne se dépouille pas ; elle se beurre au dernier moment comme les autres purées.

Garniture : Comme il est dit plus haut, et selon les cas, elle comporte, soit : les filets détaillés en petits croûtons ou convertis en royale ; soit de petites quenelles faites avec les filets crus réservés.

— Se fait également en Crème.

NOTA. — Pour la *Crème de gibier*, on supprime la moitié des lentilles, qui est remplacée par une quantité équivalente de Velouté de gibier serré ; la sauce Béchamel ne convient pas pour cette préparation.

Purée aux Herbes. — Ciseler, et étuver au beurre : 150 grammes de feuilles d'oseille ; 75 grammes de feuilles de cresson ; 75 grammes de cerfeuil et de pimprenelle fraîche.

Mouiller d'un litre d'eau ; assaisonner de 12 grammes de sel ; ajouter 700 grammes de pommes de terre et cuire doucement.

Passer à l'étamine ; finir au moment avec 200 grammes de Beurre printanier aux herbes, additionné de quelques feuilles de basilic, et pluches de cerfeuil.