

**Velouté Colombine.** — Faire raidir au beurre 2 pigeons bien en chair, sans les laisser aucunement colorer.

Les ajouter dans un litre et demi de Velouté de volaille clair, avec 4 grains d'anis écrasés; finir de les cuire doucement.

Les désosser aussitôt cuits; réserver 3 filets pour la garniture; piler finement le reste des chairs; les remettre dans le Velouté et passer à l'étamine. — Chauffer et compléter au moment avec liaison et beurre.

*Garniture* : Les filets réservés, détaillés en fine julienne; petites quenelles en farce de pigeon à la crème.

**Velouté de Crevettes à la Normande.** — Sauter les crevettes crues dans une fine Mirepoix revenue au beurre, dans les proportions et selon les procédés indiqués aux articles *Bisque d'écrevisses* et de *crevettes*.

Réserver une vingtaine de petites queues pour la garniture; piler finement le reste de crevettes et la Mirepoix; ajouter le tout à un litre un quart de Velouté clair de poisson et passer à l'étamine. — Chauffer; lier au moment; mettre au point avec 200 grammes de Beurre de crevettes.

*Garniture* : Les queues de crevettes réservées; 2 petites huitres pochées et ébarbées, par personne.

— Se fait également en Crème.

**Velouté Dame Blanche.** — Préparer un litre et demi de Velouté de volaille dans les proportions de 100 grammes de roux blanc par litre de mouillement.

Passer à l'étamine; y ajouter 2 décilitres et demi de lait d'amandes; chauffer sans ébullition.

Compléter au moment avec liaison et beurre.

*Garniture* : Blanc de volaille détaillé en très petits dés; petites quenelles en farce mousseline de volaille.

Se fait également en Crème.

**Velouté Dieppoise.** — A un litre et demi de Velouté de poisson, ajouter 2 cuillerées de blanc de poireau fondu au beurre et 50 grammes d'épluchures de champignons. Finir de cuire; passer à l'étamine; compléter avec 2 décilitres et demi de cuisson de moules pochées au vin blanc, et chauffer sans ébullition.

Mettre au point au moment avec liaison et beurre.

*Garniture* : Une cuillerée de queues épluchées de petites crevettes; 20 petites moules pochées et ébarbées.

— Se fait également en Crème.

**Velouté Doria.** — A un litre de Velouté ordinaire, ajouter 625 grammes de concombres pelés, épépinés, émincés et étuvés au beurre. Finir de cuire doucement; passer à l'étamine; relâcher le Velouté avec 2 décilitres et demi de Consommé et chauffer sans ébullition.

Mettre au point au moment avec liaison et beurre.

*Garniture* : 2 cuillerées de grosses perles de concombres, blanchies, étuvées avec 25 grammes de beurre et quelques cuillerées de Consommé; 2 cuillerées de riz en grains.

**Velouté Doris.** — Préparer un litre et demi de Velouté de Merlan en procédant comme il est indiqué au Velouté d'éperlans. — Chauffer; compléter avec liaison et 200 grammes de Beurre de crevettes.

*Garniture* : 3 huitres pochées et ébarbées, par personne.