

## QUENELLES POUR POTAGES

Ces quenelles se font avec l'une ou l'autre des farces décrites plus haut, et se couchent en plaque beurrée pour, autant que possible, être pochées au moment. Elles se moulent à la petite cuiller, ou se dressent à la poche, et de formes variables.

Nous indiquons d'ailleurs quelle doit être cette forme à chaque recette où elles figurent, de même que nous signalons les additions qu'il y a lieu de faire aux farces; notamment à celle de volaille. Compter, en moyenne, 15 quenelles par litre de Consommé.

## ROYALES DIVERSES

Les proportions de ces royales sont établies pour constituer la garniture de 2 litres de Consommé. Il est donc facile de les augmenter ou de les diminuer selon les cas, et de régler en conséquence le temps de pochage.

Nous ne donnons ici que les formules des principales, ayant jugé parfaitement inutile d'en allonger la série puisque leur traitement est toujours le même, quel que soit le genre de l'élément principal employé.

Nous faisons observer qu'il est de règle absolue qu'une royale ne doit, et ne peut du reste être détaillée que quand elle est complètement froide; c'est-à-dire quand le tassement intérieur qui se produit pendant le refroidissement est assuré.

On ne doit pas perdre de vue que les détails d'une royale, quelle qu'en soit la forme, doivent être d'une régularité et d'une correction absolues.

Enfin, pour conserver à ces préparations leur extrême délicatesse, il est important de ne pas dépasser la quantité d'œufs entiers ou de jaunes indiquée, et qui est réglée pour en assurer la juste solidification.

## ROYALE ORDINAIRE

Faire infuser 2 pincées de cerfeuil dans 2 décilitres de consommé bouillant.

Battre en omelette un œuf entier moyen et 3 jaunes; y ajouter petit à petit le consommé infusé; passer à la mousseline, enlever la mousse produite et verser en moules beurrés.

Pocher au bain-marie en évitant soigneusement l'ébullition.

Temps de pochage en moules à darioles : 12 à 15 minutes.

Temps de pochage en pain : 25 à 30 minutes, pour un moule de 4 décilitres.

## ROYALE DE CAROTTE dite ROYALE CRÉCY

Étuvér au beurre, et à fond, 75 grammes de rouge de carotte émincé; ajouter une petite cuillerée de Béchamel froide, 2 cuillerées de crème et passer à l'étamine.