

**Consommé Tyrolienne.** — Consommé ordinaire tomaté, au fumet de faisan.

*Garniture* : Fine julienne de filets de faisan rôti (dont les cuisses et la carcasse servent pour la clarification du Consommé); nouilles fraîches, légèrement blanchies et finies de cuire au Consommé. — Parmesan râpé à part.

**Consommé d'Uzès.** — Consommé au fumet de lièvre.

*Garniture* : Quenelles en farce de lièvre à la crème moulées à la cuiller à café; orge perlé; brunoise de rouge de carotte.

**Consommé Valromey.** — Consommé de volaille clair.

*Garniture* : Moyennes crêtes de coq blanchies et braisées; royale d'écrevisses détaillée à volonté; julienne de truffes cuites au Marsala.

**Consommé Vendôme.** — Consommé de la Petite Marmite.

*Garniture* : Moelle de bœuf très fraîche coupée en dés et pochée au Consommé en temps utile.

*A part* : Rondelles de flûte séchées au four, saupoudrées de fromage râpé et gratinées au dernier moment.

**Consommé Verdi.** — Consommé ordinaire.

*Garniture à part* : Quenelles en farce de volaille à la crème additionnée de un cinquième de purée d'épinards passée au beurre et moulées à la cuiller à dessert. Pocher et égoutter les quenelles; les ranger dans une timbale; saupoudrer de Parmesan râpé; arroser celui-ci de beurre fondu et jus de veau très réduit.

**Consommé Vermandoise.** — Tapioca très léger, préparé dans les proportions de 30 grammes par litre de Consommé.

*Garniture* : Pointes d'asperges; petits pois; haricots verts en losanges; rondelles de feuilles d'oseille et de laitues pochées; pluches de cerfeuil.

**Consommé au Vermicelle.** — Consommé ordinaire ou de volaille. — Pour proportions et pochage, voir *Pâtes pour Potages clairs*.

**Consommé des Viveurs.** — Consommé de volaille à l'essence de betterave, additionné d'un demi-décilitre de bière réduite, par litre de Consommé.

*Garniture* : Céleri braisé finement émincé; diablottins au Paprika.

**Consommé Warwick.** — Consommé de la Petite Marmite.

*Garniture* : Printanier de carottes, navets, petits pois; rondelles de feuilles de laitue pochées; foies de volaille coupés en gros dés et raidis au beurre au moment; pluches de cerfeuil.

**Consommé Washington.** — Consommé de la Petite Marmite.

*Garniture* : Peau de joue de tête de veau cuite, détaillée en carrés de 2 à 3 centimètres de côté; ces carrés mis en petite casserole avec Madère et jus de noix de veau et mijotés pendant un quart d'heure; julienne de blanc de céleri cuite au Consommé; julienne de truffe étuvée au Madère.

**Consommé Wladimir.** — Consommé de volaille.

*Garniture à part* : Quenelles au fromage ainsi préparées : 125 grammes de fromage blanc travaillé à la cuiller dans une terrine; ajouter une pincée de sel fin; 125 grammes de beurre fondu, 2 jaunes d'œufs, 125 grammes de farine, 2 cuillerées de crème fraîche et 2 blancs en neige ferme. Mouler les quenelles à la cuiller à dessert; les pocher et les