

Potage Fanchette. — Mélanger un demi-litre de purée d'asperges blanches dans un litre et demi de Velouté de volaille, lié et beurré.

Garniture : Feuilles de laitue très légèrement blanchies, épongées, masquées de farce de volaille aux fines herbes, roulées en boudins, pochées et détaillées en rondelles d'un centimètre d'épaisseur ; petits pois fins, cuits l'anglaise.

Potage Faubonne. — Mélanger à un litre de purée de haricots blancs (Soissonnais), un litre de julienne ordinaire au Consommé blanc. — Compléter avec pluches de cerfeuil.

Potage Fémina. — A un litre trois quarts de Consommé de volaille printanier, ajouter une liaison de 8 jaunes d'œufs et 2 décilitres de crème. Compléter avec 2 cuillerées de truffe fraîche râpée.

Potage Fontanges. — Ajouter un demi-litre de Consommé blanc à un litre et demi de purée de pois frais ; compléter avec 2 cuillerées de chiffonnade d'oseille et pluches de cerfeuil.

Potage Gentilhomme. — Préparer un litre et demi de Purée de perdreau aux lentilles, selon la formule indiquée aux Purées.

Compléter avec : 2 cuillerées de cognac flambé ; 4 décilitres d'excellent fonds de perdreau et un filet de jus de citron.

Garniture : Petites quenelles en farce de perdreau, couchées en perles ; perles de truffe.

Potage Germiny. — Faire fondre au beurre 250 grammes de feuilles d'oseille ciselées ; les passer au tamis fin et mouiller d'un litre et demi de Consommé blanc.

Au moment de servir, ajouter une liaison de 10 jaunes d'œufs délayée avec 2 décilitres et demi de crème ; prendre sur le feu comme une crème anglaise et, quand la liaison est assurée, compléter le potage, hors du feu, avec 150 grammes de beurre et pluches de cerfeuil.

Potage Girondins. — Préparer un litre trois quarts de purée de haricots rouges à la Condé. La compléter au moment avec 2 décilitres et demi de crème fraîche.

Garniture : Macédoine de légumes cuite au Consommé blanc et beurre.

Invalid-Soup. — Piler finement 250 grammes de blanc d'un poulet cuit au bouillon. Relâcher la purée avec 2 décilitres et demi de lait bouilli et passer à l'étamine. Ajouter 4 décilitres de lait bouillant. Compléter avec une liaison de 5 jaunes d'œufs et un décilitre de vieux Marsala.

Potage Jack. — A un litre trois quarts de Julienne ordinaire, ajouter, au dernier moment, une liaison de 8 jaunes d'œufs et 2 décilitres de crème.

Potage Josselin. — A un litre trois quarts de bouillon de poisson, ajouter 2 décilitres et demi de cuisson de moules bien aromatisée et décantée.

Passer à la serviette ; mettre le liquide en ébullition et y ajouter 100 grammes de beurre et 125 grammes de vermicelle fin. — Compléter en dernier lieu avec une liaison de 8 jaunes d'œufs et 2 décilitres de crème.

Potage Jubilee. — Est le Potage Balvet, auquel on a, en Angleterre, attribué la dénomination de « Jubilee », sans en modifier en rien la préparation.