

Purée Crécy à la Briarde. — Etuver les carottes au beurre, avec oignon ciselé, dans les mêmes proportions que ci-dessus.

Remplacer le riz de liaison par 250 grammes de pommes de terre, et mouiller d'un litre d'eau.

Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec 2 décilitres de crème bien fraîche et beurrer au moment. Cette purée ne se dépouille pas.

Ajouter en servant 2 cuillerées de petits croûtons frits et pluches de cerfeuil.

Purée Crécy au Riz, aux Perles, etc. — La préparation de la Purée reste la même ; il y a simplement substitution, à la garniture ordinaire de croûtons, d'une garniture de riz, perles, etc., dont il doit être tenu compte dans les proportions totales du potage, lesquelles sont représentées par un litre et demi de purée finie, et un demi-litre de garniture.

Ce demi-litre de garniture est obtenu avec 35 grammes de riz ou de perles, pochés dans 4 décilitres de Consommé.

NOTA. — Quelle que soit la garniture, autre que les croûtons, qui est adjointe au « Crécy », elle doit toujours être mentionnée à la suite.

Purée Cressonnière. — Etuver au beurre 500 grammes de feuilles de cresson bien frais. Mouiller d'un litre de Consommé blanc, et ajouter 300 grammes de pommes de terre émincées.

Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de lait et beurrer au moment.

Comme Garniture : 50 grammes de feuilles de cresson, mises dans le potage 5 minutes avant de le finir.

Purée aux Croûtons. — Cuire 400 grammes de pois cassés avec : un litre d'eau ; un morceau de crosse de jambon ; 10 grammes de sel et une Mirepoix composée de : 60 grammes de lard de poitrine en dés, blanchi ; une demi-carotte ; un demi-oignon ; le vert de 3 poireaux ; une brindille de thym et un fragment de laurier.

Cuire doucement ; passer à l'étamine ; mettre au point avec 3 décilitres de Consommé et beurrer au moment.

Garniture : 2 cuillerées de petits croûtons de pain en dés, frits au beurre au moment.

Purée Dubarry. — Cuire 600 grammes de chou-fleur, blanchi, avec 350 grammes de pommes de terre et un litre de lait ; assaisonner de 20 grammes de sel.

Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de lait ; beurrer au moment et compléter avec pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

NOTA. — A titre de purée, la garniture se compose de petits croûtons au beurre. Comme Crème ou Velouté, les croûtons sont remplacés par de tout petits fragments de chou-fleur réservés pour cela.

Dans un cas comme dans l'autre, les pluches de cerfeuil sont de rigueur.

Purée Esaü. — A un litre et demi de purée Conti à consistance de potage et finie, ajouter un demi-litre de riz au Consommé.

Soit 40 grammes de riz, poché dans 4 décilitres de Consommé.

Purée de fèves. — Cuire 800 grammes de fèves, dépouillées, avec 18 grammes de sel ; un litre d'eau et 2 branchettes de sarriette.

Égoutter les fèves, et en réserver 30 petites moitiés pour la garniture. Piler le reste ; allonger la purée avec la cuisson ; passer à l'étamine ;