

Potage Velours. — Mélanger à un litre un quart de Purée Crécy toute prête, trois quarts de litre de Consommé au tapioca.

Potage Verneuil. — Mélanger un litre de Crème de pois frais à un litre de Crème d'orge, l'une et l'autre mise au point.

Garniture : Royale ordinaire aux œufs entiers, détaillée en pastilles ; rouge de carotte détaillé de même, étuvé et tombé au Consommé ; lames de champignons cuits, bien blancs, levés de mêmes forme et grosseur à l'emporte-pièce.

Potage Waldèze. — Ajouter à un litre trois quarts de Consommé au tapioca, préparé comme à l'ordinaire ; 3 tomates bien rouges, pelées, pressées, coupées en petits dés et pochées au Consommé ; ou un décilitre et demi de purée concentrée, très rouge, délayée avec un décilitre de Consommé bouillant.

Servir à part 100 grammes de Gruyère et 25 grammes de Parmesan râpés, mélangés.

Potage Windsor. — Blanchir, rafraîchir et cuire dans une Mirepoix au vin blanc, 2 petits pieds de veau désossés.

Préparer d'autre part un litre et demi de Crème de riz. L'additionner de la cuisson des pieds passée à la mousseline, et de 3 cuillerées d'infusion d'herbes à Potage tortue.

Au moment de servir relever légèrement au Cayenne ; compléter avec la liaison, dans les proportions ordinaires, et 150 grammes de beurre.

Garniture : 3 cuillerées de Julienne de pied de veau ; petites quenelles de forme cannelée, faites avec un appareil composé de deux tiers de purée de jaunes d'œufs et un tiers de farce de volaille.

