

et hacher légèrement. Etuver cette choucroute au beurre avec un gros oignon haché; saupoudrer d'une petite cuillerée de farine (15 grammes); mouiller d'un litre et demi de Consommé blanc et cuire doucement pendant 40 minutes.

Garniture : Toutes petites quenelles de pommes de terre pochées au moment.

Soupe à l'Ardennaise. — Emincer 500 grammes d'endives; les étuver au beurre avec une moyenne pomme de terre et 2 blancs de poireau, émincés également, Mouiller avec un litre trois quarts de lait bouilli; assaisonner de 15 grammes de sel et laisser cuire doucement.

Finir au moment, avec 100 grammes de beurre, et ajouter de minces rondelles de flûte en servant.

Soupe à l'Auvergnate. — Préparer une potée avec : Tête de porc salée mouillée à l'eau froide; garniture de carotte, navet, poireau, pomme de terre émincés et cœur de chou ciselé — ce dernier en quantité un peu plus forte que les autres légumes. Ajouter une demi-poignée de lentilles triées et laisser cuire doucement.

Servir avec : de très minces lames de pain bis; un peu de chair de la tête de porc coupée en gros dés.

Soupe à la Beaucaire. — Etuver au beurre une julienne composée de : 300 grammes de cœur de chou, blanchi à l'avance; 3 blancs de poireau et 3 blancs de céleri. Mouiller d'un litre trois quarts de Consommé ordinaire; ajouter une petite pincée de basilic et de marjolaine broyés; 6 noisettes de gésiers de poulets, blanchies et détaillées en julienne assez grosse.

Laisser cuire doucement.

Garniture : 100 grammes d'orge perlé bien cuit, ou de riz simplement cuit à l'eau salée; 3 foies de volaille, très finement escalopés, et sautés vivement au beurre au dernier moment.

Envoyer du fromage râpé à part.

Soupe à la Bonne-femme. — Emincer et passer au beurre le blanc de 5 moyens poireaux. Mouiller avec un litre trois quarts d'eau tiède ou de Consommé ordinaire; ajouter 500 grammes de pommes de terre finement émincées en liards; assaisonner de 15 grammes de sel (si le mouillement a été fait à l'eau) et cuire doucement.

Mettre au point avec 75 grammes de beurre et ajouter dans la soupe, en servant, de minces rondelles de flûte en dentelle.

NOTA. — Le mouillement au lait est facultatif.

Soupe à la Brabançonne. — Emincer 300 grammes de carotte, navet, poireau et oignon, comme pour la « Soupe à la Fermière »; faire revenir doucement ces légumes au beurre; mouiller d'un litre et demi de lait bouilli; ajouter 300 grammes d'endives blanchies, ciselées, et étuvées au beurre; assaisonner de 15 grammes de sel et compléter la cuisson doucement.

En servant, ajouter dans la soupe, quelques morceaux de Biscotte de Bruxelles.

Soupe à la Bûcheronne. — Emincer en fine paysanne, et étuver au lard frais haché : 150 grammes de chou-rave; autant de navets et de pommes de terre. Mouiller d'un litre et demi d'eau; assaisonner de