

100 grammes de champignons, secs de préférence (soit mousserons, morilles, etc.).

Élément de clarification : 3 blancs d'œufs.

Temps nécessaire : 55 à 60 minutes.

Procéder comme il est dit pour la conduite de la clarification.

Pour 4 litres de Consommé double de poisson.

Consommé simple de poisson : 4 litres.

Éléments de renforcement, aromatiques, et de clarification :

Un kilo 500 de chair de poisson (chair de brochet et de merlan par moitié), pilée et additionnée de 3 blancs d'œufs ; 100 grammes de poireaux, 100 grammes de queues de persil détaillés en brunoise.

Temps nécessaire : 25 à 30 minutes.

Principe de clarification : Mettre la chair de poisson pilée et additionnée des blancs et de la brunoise dans une casserole, avec une bouteille de vin blanc sec ; mélanger, ajouter le Consommé simple de poisson ; faire prendre l'ébullition et laisser marcher doucement.

Observation sur la Clarification des Consommés de Poisson.

La Clarification du Consommé de Poisson peut se faire, en diminuant de moitié la quantité de chair de poisson, et en la remplaçant par 30 grammes de caviar par litre de Consommé.

On peut la faire également rien qu'avec du caviar, à raison de 60 grammes par litre de Consommé simple, et en procédant ainsi :

Piler le caviar (frais ou pressé) ; délayer la purée avec le Consommé de poisson froid.

Faire prendre l'ébullition, en remuant sans discontinuer ; retirer alors la casserole sur le côté du feu et tenir en simple frémissement pendant 20 minutes. — Passer ensuite le Consommé à la mousseline.

S'il doit attendre, le tenir au bain, et couvert, pour éviter la formation d'une pellicule gélatineuse à la surface.