

**Potage Julienne Darblay.** — Préparer un Potage Parmentier clair, dosé à raison de 2 décilitres de purée de pommes de terre pour un litre de Consommé blanc. Ajouter 3 fortes cuillerées de julienne ordinaire étuvée au beurre et tombée au Consommé. Finir avec la liaison ordinaire et 60 grammes de beurre par litre.

NOTA. — Ce potage est connu aussi sous le nom de *Julienne Champenoise*.

En de nombreux pays du Nord, tous les potages du type « Paysanne » ont pour base un Parmentier clair au lieu de Consommé. Le potage que nous appelons « Julienne Darblay », est le potage Julienne classique, de la cuisine flamande.

**Potage Lamballe.** — Ajouter à un litre de purée de pois frais toute prête, un litre de Consommé au tapioca assez épais.

**Potage Longchamps.** — Ajouter à un litre et demi de purée de pois frais toute prête : 3 cuillerées de chiffonnade d'oseille ; 5 décilitres de Consommé au vermicelle ; pluches de cerfeuil.

NOTA. — Ce potage est aussi appelé quelquefois « Potage Sport ».

**Potage Madelon.** — A un litre et demi de purée Saint-Germain, complètement mise à point, mélanger un demi-litre de Crème de tomate.

*Garniture* : Petits pois à l'anglaise fraîchement cuits et non rafraîchis.

**Potage Marigny.** — Est exactement le Potage Fontanges, modifié par une adjonction de garniture, composée de : petits pois fins et petits haricots verts détaillés en losanges. Ces deux légumes cuits à l'anglaise et tenus bien verts.

**Potage Marcilly.** — Mélanger trois quarts de litre de crème de pois frais avec la même quantité de crème de volaille ; compléter avec un demi-litre de Consommé blanc aux perles du Japon.

*Garniture* : Petites quenelles en farce de volaille à la crème, couchées en perles, et pochées au moment.

**Potage Narbonnais.** — A un litre un quart de purée de haricots blancs, ajouter trois quarts de litre de Consommé au riz et 100 grammes d'oseille ciselée et fondu au beurre.

**Potage Niccolini.** — Préparer selon la méthode ordinaire un litre et demi de potage à l'oignon et le passer à la passoire fine. Y ajouter 5 décilitres de fine purée de tomate fraîche ; chauffer, beurrer et verser dans la soupière sur des lamelles de pain grillé intercalées de Parmesan râpé et de fines tranches de fromage de gruyère.

**Potage Polignac.** — A un litre un quart de Crème de carotte, ajouter 5 décilitres de tapioca ordinaire, une liaison de 8 jaunes d'œufs et 2 décilitres de crème.

**Potage Purée d'oseille et de Vermicelle à la crème.** — Faire fondre au beurre 250 grammes de feuilles d'oseille ciselées ; mouiller d'un litre de lait ou de Consommé blanc, selon que le potage est préparé en gras ou en maigre ; ajouter 300 grammes de vermicelle ; cuire doucement et à fond.

Passer à l'étamine ; relâcher la purée avec 2 décilitres de lait ou de Consommé ; chauffer sans ébullition, et finir, au moment de servir, avec une liaison composée de 4 jaunes d'œufs et 2 décilitres de crème.

**Potage Purée d'oseille et de Tapioca à la crème.** — Procéder