

Consommé à la Bouquetière. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

La Garniture comporte, sous une forme ou une autre, tous les légumes de primeurs disponibles.

C'est, en somme, un Printanier aussi varié que possible.

Consommé à la Brunoise. — Proportions des légumes pour 2 litres de consommé : 300 grammes de rouge de carotte ; 200 grammes de navet ; 3 moyens blancs de poireau ; 2 petites branches de céleri ; un demi petit oignon.

Détailler ces légumes en dés de 3 millimètres de côté ; assaisonner d'une prise de sel fin et d'une pincée de sucre en poudre ; étuver doucement au beurre et finir de cuire avec la valeur d'un demi-litre de consommé.

Au moment de servir, ajouter le consommé nécessaire et compléter avec une cuillerée de petits pois fins bien verts ; autant de haricots verts coupés en petits carrés et peluches de cerfeuil.

NOTA. — Ce Potage est susceptible de différentes variantes, par adjonction d'un nouvel élément de garniture et, dans ce cas, l'énoncé du Potage le mentionne. Ainsi :

Avec adjonction de petits œufs pochés, la Brunoise ordinaire devient *Brunoise à la Colbert*.

Avec addition de petites quenelles, orge perle cuit, riz, pâtes, etc., elle est énoncée : *Brunoise aux quenelles*, *Brunoise à l'orge*, *Brunoise au riz*, etc.

La Brunoise peut aussi se préparer à base de purée, ou avec liaison au Velouté.

Consommé Carmen. — La condimentation spéciale de ce consommé nécessite l'addition d'un quart de poivron doux et de 4 cuillerées d'essence de tomate, ou de 4 cuillerées de purée de tomate bien réduite préalablement, par litre de Consommé, pendant la clarification de celui-ci, qui est un Consommé ordinaire.

Garniture : Dés de chair de tomate pelée, pochés au consommé ; fine julienne de poivrons doux ; riz en grains bien entiers ; pluches de cerfeuil.

Consommé Célestine. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Pour la *Garniture* : Préparer 3 petites crêpes sans sucre ; les masquer, sur un côté, d'une légère couche de farce de volaille à la crème. Rapporter l'une sur l'autre ces 3 crêpes farcies et, sur la farce de la dernière rapportée, semer de la truffe bien noire finement hachée. Appuyer légèrement cette truffe avec la lame d'un couteau pour l'incorporer à la farce, et mettre à l'entrée du four pendant quelques instants pour le pochage. Détailler ensuite avec un emporte-pièce rond uni, du diamètre d'une pièce de 5 francs, et ajouter dans le Consommé.

NOTA. — La méthode que nous indiquons ci-dessus est absolument personnelle.

Généralement, les crêpes sont taillées en julienne, sans être farcies, ou bien détaillées à l'emporte-pièce de la grandeur d'une pièce de 50 centimes.

Consommé Cendrillon. — Consommé de volaille clair.

Garniture : 60 grammes de truffes cuites au Marsala et taillées en julienne ; 4 cuillerées de riz cuit au consommé (par litre de potage).

Consommé Chancelière. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale à la purée de pois frais, pochée en moules à darioles et détaillée en rondelles ; julienne de filets de volaille et de truffe.

Consommé au Chasseur. — Consommé de gibier à plume, com-