

Velouté de Homard à l'Indienne. — Procéder comme pour le « Velouté à la Cleveland », en condimentant le homard au Currie.

Réserver environ 100 grammes de chair de queue pour la garniture.

Finir au moment, avec liaison et beurre, dans les proportions égales.

Garniture : Les chairs réservées, détaillées en dés; riz à l'Indienne à part.

Velouté de Homard à l'Orientale. — Dans les mêmes proportions que pour le « Velouté à la Cleveland », préparer le homard « à la New-burg ». (Voir *Homard à la New-burg, Série des Crustacés, Chapitre du Poisson.*)

Réserver le quart des chairs pour la garniture; piler le reste et les carapaces; incorporer le tout à trois quarts de litre de Velouté ordinaire, en y joignant la sauce du homard.

Procéder, pour le reste et la mise au point, comme il est dit plus haut.

Garniture : Les chairs réservées détaillées en dés; riz tenu en grains bien entiers.

Velouté de Homard au Paprika. — Préparer le homard comme pour le « Velouté Cleveland », en forçant les proportions de tomate, en y ajoutant 2 oignons hachés, et en le condimentant au Paprika.

Réserver 50 à 60 grammes de chairs de queue pour la garniture; opérer ensuite comme il est dit dans la première recette des Veloutés de homard.

Garniture : Les chairs réservées; piments coupés en dés; riz tenu en grains bien entiers.

Velouté aux Huitres. — Apprêter un litre et demi de fin Velouté de poisson (voir *Observations sur les Veloutés de Poissons*), finir au moment avec liaison ordinaire et beurre.

Garniture : 4 petites huitres, pochées et ébarbées, par personne.

Velouté Isoline. — Cuire, dans un litre de Velouté de volaille clair, une volaille pesant, toute désossée, 550 à 600 grammes. Après cuisson, piler les chairs; remettre la purée dans le Velouté et passer à l'étamine. Ajouter ensuite 2 décilitres de Consommé blanc aux perles du Japon, et chauffer sans ébullition. Finir au moment de servir avec la liaison à la crème, et 200 grammes de Beurre d'écrevisse.

— Se fait également en Crème.

Velouté Jouvence. — A un litre un quart de Velouté très léger, ajouter 4 décilitres de purée de Cuisse de grenouilles cuites avec bouillon blanc de poulet et riz.

Finir avec liaison ordinaire et 200 grammes de Beurre de crevettes.

Garniture : Queues de crevettes partagées en deux.

Velouté Marie Louise. — Préparer un litre de Velouté de volaille à l'orge; compléter avec 3 décilitres de Consommé de volaille.

Finir au moment avec liaison et beurre.

Garniture : Macaroni fin, poché, coupé en dés.

— Se fait également en Crème.

Velouté Nélusko. — A un litre de Velouté de volaille, ajouter : 5 décilitres de purée de volaille; 2 décilitres et demi de Consommé de volaille. — Chauffer sans ébullition.