

*Caractéristique absolue des Crèmes.* — Elle est très nettement établie en ce sens que :

1<sup>o</sup> L'élément de liaison est une sauce Béchamel claire ;

2<sup>o</sup> Que les Crèmes ne se beurrent pas, sauf dans des cas spéciaux, où un Beurre composé doit leur être adjoint, et n'admettent pas de liaison aux jaunes d'œufs ;

3<sup>o</sup> Que la *crème seule* contribue à la mise au point finale.

NOTA — Les Veloutés et les Crèmes ne se font pas dépouiller. Lorsque leur mise au point de consistance est assurée, on les chauffe jusqu'à ce que l'ébullition se manifeste, et on les met ensuite au bain avec quelques parcelles de beurre dessus pour éviter le hâle de la surface. La mise au point finale avec Liaison et Beurre pour les Veloutés, crème simple pour les Crèmes, se fait à la dernière minute.

#### *Observation :*

Sans que le principe en soit sensiblement atténué, le Velouté peut remplacer la Béchamel comme élément de liaison des Crèmes, sauf dans le cas où le potage est complètement maigre. Et encore, nous conseillons de n'employer la Béchamel qu'avec modération et, pour la simplification du travail, de la remplacer généralement, soit :

1<sup>o</sup> Par une liaison à l'arrow-root ou une féculle quelconque en rapport avec le fonds du potage et dans les proportions de 75 grammes par litre de lait.

2<sup>o</sup> Par une Panade légère que l'on obtient en faisant mitonner pendant un quart d'heure 150 grammes de flûte émincée avec 9 décilitres de lait (pour un litre de panade).

L'emploi de cette Panade est recommandable aussi bien pour les Crèmes que pour les Veloutés de poissons.

#### **AVIS ESSENTIEL AU LECTEUR**

Dans l'article préliminaire sur les Potages liés, nous avons indiqué les règles générales d'apprêt, et formulé toutes les recommandations que nous avons jugées nécessaires pour qu'aucune hésitation, aucun doute ne puissent se produire dans l'esprit de l'ouvrier.

Dans les recettes qui suivent, nous pouvons nous dispenser de longs détails, et nous nous bornons à résumer les formules aussi succinctement que possible, sans indiquer ni dépouillement, ni mise au point finale, etc.; toutes ces explications ayant été données plus haut.