

Velouté d'Ecrevisses Joinville. — Sauter en Mirepoix, absolument comme pour la Bisque, 30 petites écrevisses. — (Voir *Bisque d'Ecrevisses*.)

Réserver 10 queues décortiquées pour la garniture; piler finement le reste des écrevisses et la Mirepoix; incorporer la purée qui en résulte à un litre de Velouté de poisson. — Passer à l'étamine; compléter avec 2 décilitres et demi de fumet de sole bien clair; chauffer sans laisser bouillir.

Mettre au point au moment avec liaison et beurre, selon les proportions ordinaires.

Garniture : Les queues d'écrevisses réservées; truffes et champignons, détaillés en dés ou en julienne.

— Se fait également en Crème.

Velouté d'Ecrevisses Princesse. — Préparer le Velouté d'écrevisses comme pour « Joinville », sans réserver de queues.

Garniture : Pointes d'asperges bien vertes; petites quenelles en farce de merlan au Beurre d'écrevisse.

Velouté d'Ecrevisses à la Normande. — Préparer le Velouté d'écrevisses comme pour « Joinville », sans réserver ni queues ni coiffes, et additionné de l'eau des huîtres de la garniture, complétée avec un peu de fumet de sole pour le relâchement du Velouté.

Garniture : 20 petites huîtres pochées et ébarbées.

Velouté d'Eperlans. — Etuver 150 grammes de filets d'éperlans et 350 grammes de chair de merlan, de dorée, ou de sole, avec 100 grammes de beurre, un gros oignon haché finement et un demi-jus de citron.

Ajouter cette chair de poisson à un litre de *Velouté ordinaire*, ou de *Panade au lait*; compléter la cuisson; passer à l'étamine; additionner le Velouté de 2 décilitres et demi de fumet de sole et chauffer sans ébullition.

Mettre au point au moment avec liaison, beurre, et relever légèrement au Cayenne.

Observations sur le Velouté d'éperlans et les Veloutés à base de poisson.

1° Bien que la chair d'éperlan représente l'élément caractéristique de ce Velouté, ses proportions doivent être rigoureusement limitées à un tiers du poids total de la chair de poisson nécessaire : cela, en raison du fumet prononcé de l'éperlan, dont la saveur est franchement désagréable dès qu'elle domine trop.

Les deux autres tiers sont fournis par des poissons dont la chair est de saveur neutre ou très peu accentuée, comme le merlan, la sole, et notamment la Dorée, qui est excellente pour cet emploi.

2° Comme l'emploi du Velouté de poisson donnerait à la préparation une note trop prononcée du goût de poisson, nous le remplaçons par du Velouté ordinaire, ou par la *Panade* indiquée aux Théories préliminaires sur les Veloutés et les Crèmes. Cette panade convient très bien pour tous les Veloutés de poissons.

3° La garniture de ce Velouté se compose de toutes petites quenelles en farce d'éperlans à la crème, mélangée par moitié de farce de merlan ou de sole.