

4° Tous les Veloutés ayant le poisson pour élément caractéristique, ou qui sont mouillés au fumet de poisson, doivent être préparés le plus rapidement possible et ne pas attendre, car l'attente les décompose et atténue leur saveur.

Nous recommandons, en conséquence, de ne mettre en marche un Velouté à base de poisson qu'une demi-heure avant de le servir.

Velouté d'Eperlans Dieppoise. — Préparer le Velouté d'éperlans comme ci-dessus, mais le relâcher avec de la cuisson de moules bien décantée en place de fumet de sole, quand il est chauffé, c'est-à-dire juste au moment de le finir avec liaison et beurre.

Garniture : Queues de crevettes ; toutes petites moules pochées et ébarbées.

Velouté d'Eperlans Joinville. — Le Velouté apprêté comme il est dit à la formule initiale, mis au point avec la liaison ordinaire et 200 grammes de Beurre de crevette.

Garniture : Queues d'écrevisses ; truffes et champignons en julienne.

Velouté d'Eperlans Princesse. — Le Velouté préparé comme à la recette initiale.

Garniture : Petites quenelles en farce d'éperlans au Beurre d'écrevisse ; pointes d'asperges bien vertes.

Velouté d'Eperlans Saint-Malo. — Le même Velouté mis au point avec la liaison ordinaire et 200 grammes de Beurre de crevette.

Garniture : Queues de crevettes ; petites quenelles en farce de sole à la crème.

Velouté Eugénie. — Préparer un litre trois quarts de Velouté de crevettes très léger. — Chauffer ; compléter avec liaison et beurre.

Garniture : Queues de Crevettes roses partagées dans le sens de la longueur.

Velouté Excelsior. — A un litre et demi de crème d'orge finie, mélanger 3 décilitres de purée d'asperges vertes. Compléter avec 2 décilitres et demi de Consommé blanc et chauffer sans ébullition.

Finir au moment avec liaison et beurre dans les proportions ordinaires.

Garniture : Orge perlé fin, bien cuit, lavé au Consommé.

— Se fait également en Crème.

Velouté Fédora. — A un litre et demi de Velouté de volaille très léger, ajouter 2 décilitres de fine purée de tomate bien rouge. Compléter avec liaison ordinaire et beurre.

Garniture. — 50 grammes de Vermicelle fin, poché au Consommé, par litre de potage.

Velouté de Homard à la Cleveland. — Préparer à « l'américaine » un moyen homard du poids de 650 à 700 grammes. — Réserver la chair d'un tronçon pour la garniture ; piler finement le reste ainsi que la carapace ; incorporer la purée qui en résulte, ainsi que la sauce du homard, à trois quarts de litre de Velouté ordinaire.

Passer au tamis d'abord, puis à l'étamine ensuite ; relâcher le Velouté avec 2 décilitres et demi de Consommé blanc, et chauffer sans ébullition.

Finir au moment de servir avec liaison et beurre.

Garniture : La chair du homard réservée coupée en dés.