

Consommé Orloff. — Marmite marquée avec queue de bœuf désossée et farcie ; jarret de veau, poule, vieux faisan et légumes ordinaires augmentés de quelques cèpes secs. Traitement et temps de cuisson d'une Petite Marmite. — Passer le Consommé à la serviette.

Garniture : La queue de bœuf détaillée en rondelles et légumes de la marmite.

A part : Petits pâtés chauds.

Consommé d'Orsay. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Jaunes d'œufs pochés ; quenelles en farce de pigeon ; julienne de filets de pigeons et pointes d'asperges bien vertes.

Consommé Otello. — Consommé de volaille au suc de tomate.

Garniture à part : Rizotto Piémontais aux truffes blanches.

Consommé Otero. — Consommé Madrilène. (Voir ce mot.)

Garniture : Cuisses de grenouilles pochées au vin blanc, parées et divisées en deux ; riz en grains et petits pois.

A part : Paillettes pimentées.

Consommé Palestro. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Fondue de tomates ; œufs pochés.

A part : Rondelles de flûte séchées, rangées en légumier en les saupoudrant de fromage râpé, arrosées de consommé et mitonnées quelques minutes à l'avance.

Consommé aux Pâtes diverses. — Consommé ordinaire ou de volaille.

Pour les proportions de Pâtes, temps de pochage, etc., voir l'article *Pâtes pour Potages clairs*.

Consommé Petite Mariée. — Consommé de volaille à peine coloré.

Garniture : Royale de purée de volaille au lait d'amandes, détaillée en petites rondelles cannelées ; pluches de cerfeuil.

Petite Marmite. — La Petite Marmite, étant préparée ainsi qu'il est indiqué, est dressée sur un plat couvert d'une serviette. On l'accompagne de petits toasts en pain grillé, garnis de rondelles de moelle, et de minces rondelles de flûte, arrosées de graisse de la marmite et séchées au four.

NOTA. — Cette Petite Marmite est quelquefois désignée sous les noms de *Petite Marmite Henri IV*, de *Poule-au-pot*, ou de *Pot-au-feu*.

D'autre part, on sert souvent, sous ce nom de Petite Marmite, une simple Croûte au pot, dressée dans une marmite en terre et garnie, en plus des légumes ordinaires, de morceaux de bœuf bouilli correctement parés.

On sert aussi, sous le nom de *Consommé Béarnais*, du consommé de la Poule-au-Pot, dans lequel on ajoute les chairs de la volaille taillées en julienne, après cuisson, et les légumes taillés en paysanne.

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

Servir en tasses, avec adjonction d'un jaune d'œuf cru (œuf du jour) dans chaque tasse.

Consommé Pompadour. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Quenelles en farce de volaille moulées à la cuiller à café et pochées au moment ; queues d'écrevisses cuites au Champagne ; julienne de truffe : julienne de cœur de céleri cuite au Consommé.