

Purée Malakoff. — Passer au beurre 2 blancs de poireaux émincés; ajouter 400 grammes de pommes de terre coupées en quartiers; 8 belles tomates pressées et émincées, et un litre de Consommé blanc. Cuire doucement; passer à l'étamine; mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de Consommé et beurrer au moment.

Garniture: 125 grammes de feuilles d'épinards ciselés, blanchis un instant, et étuvés au beurre.

Purée Maria ou Purée Québec. — Cuire 400 grammes de haricots blancs avec un litre d'eau; 8 grammes de sel, et la garniture ordinaire des légumes secs. Dans la saison, employer un litre de haricots blancs frais.

Egoutter les haricots; les piler après avoir retiré la garniture; allonger la purée avec la cuisson et passer à l'étamine. Mettre la purée au point avec 2 décilitres et demi de Consommé blanc et autant de lait.

Garniture: 3 cuillerées de tout petit printanier et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Crème.

Purée Marianne. — Cuire 500 grammes de potiron et 300 grammes de pommes de terre émincés, avec trois quarts de litre de Consommé blanc. Passer à l'étamine; mettre au point de consistance avec un demi-litre de Consommé et beurrer au moment.

Garniture: 125 grammes de feuilles de laitue et d'oseille, ciselées et fondues au beurre; minces rondelles de flûte saupoudrées de fromage râpé et gratinées.

Purée Palestine. — Emincer et étuver au beurre 800 grammes de topinambours; ajouter 25 grammes d'avelines torréfiées et broyées; mouiller d'un litre de Consommé blanc et cuire doucement.

Passer à l'étamine; mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de lait froid, dans lequel on aura délayé 40 grammes d'arrow-root, et beurrer au moment.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée Parmentier. — Passer au beurre, et à blanc, 3 blancs de poireaux émincés; ajouter 750 grammes de pommes de terre Hollandais coupées en quartiers; mouiller d'un litre de Consommé blanc et cuire vivement. Aussitôt les pommes cuites, les broyer au fouet; passer à l'étamine, mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de crème et beurrer au moment.

Garniture: Petits croûtons frits au beurre et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée Pastourelle. — Faire revenir au beurre: 4 blancs de poireaux; un oignon et 100 grammes de mousserons émincés.

Mouiller de trois quarts de litre de Consommé blanc; ajouter 600 grammes de pommes de terre et finir de cuire doucement.

Passer à l'étamine; mettre au point avec 3 à 4 décilitres de lait, et beurrer au moment.

Garniture: Mousserons émincés et bien étuvés au beurre; pommes de terre en dés, sautées au beurre et rissolées.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée de Pois frais. — On procède de ces deux façons:

1° Cuire vivement, à l'anglaise, un litre de pois bien frais.