

sorte, ou plusieurs dont les garnitures sont différentes. Les dimensions des Raviolis à potage étant sensiblement les mêmes, leur temps de pochage est de 12 à 18 minutes, selon que l'élément de leur garniture est cuit ou cru. (Voir *Raviolis*, Chapitre des Légumes, Série des farinages.)

Consommé Récamier. — Consommé de volaille très fin.

Garniture : Nids d'hirondelles ; pointes d'asperges vertes ; julienne de truffes cuites au Champagne.

A part : Petits pâtés aux queues d'écrevisses à la crème.

Consommé à la Reine. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale de purée de volaille détaillée en cubes ; fine julienne de filets de volaille.

Consommé Renaissance. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Carottes et navets levés à la petite cuiller cannelée, cuits au Consommé et, d'une façon générale, tous légumes de primeurs ; royale de purée d'herbes aromatiques printanières liée au Velouté et aux œufs entiers, détaillée en forme de petites feuilles avec des emporte-pièce de forme et grandeurs différentes ; pluches de cerfeuil.

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

Garniture à part : Profiteroles de la grosseur d'une noisette, tenues bien croquantes, fourrées d'un appareil composé de moitié purée de foie gras et moitié purée de truffe, et servies bien chaudes.

Consommé à la Royale. — Consommé de volaille lié au tapioca.

Garniture : Royale ordinaire détaillée en cubes réguliers.

Consommé au Sagou. — Consommé ordinaire ou de volaille.

Pour proportions et pochage voir l'article *Pâtes pour Potages clairs*.

Consommé Saint-Hubert. — Consommé de gibier au fumet de lièvre, additionné d'un demi-décilitre de vin de Pouilly, réduit, par litre, de Consommé.

Garniture : Royale de purée de venaison (chevreuil) additionnée d'un tiers de purée de lentilles, et détaillée à l'emporte-pièce forme croix (la croix symbolique de l'apparition) ; julienne de filets de lièvre.

NOTA. — La dénomination « à la Saint-Hubert » implique toujours l'emploi, sous une forme ou sous une autre, du gibier noir désigné comme « Venaison ».

Consommé au Salep. — Consommé ordinaire ou de volaille.

Pour proportions et pochage, voir l'article *Pâtes pour Potages clairs*.

Consommé Sapho. — Consommé de volaille au fumet de perdreau.

Garniture : Concombre taillé en bâtonnets, blanchi et fini de cuire au Consommé ; quenelles en farce de perdreau à la crème, julienne de truffes cuites au Marsala.

Potage Sarah-Bernhardt. — Tapioca léger au Consommé de volaille.

Garniture : Petites quenelles cannelées, en farce de volaille au Beurre d'écrevisse ; rondelles de moelle pochée au Consommé, et bien fraîche ; pointes d'asperges et julienne de truffe.

NOTA. — Les méthodes d'exécution de ce potage, dont le principe réel n'est rien moins qu'établi, diffèrent sensiblement. Nous avons donc cru devoir adopter celle qui se pratique le plus généralement.