

crème de volaille au point de consistance, et chauffer sans laisser bouillir.

Au moment de servir, compléter avec la crème.

Garniture : Julienne de champignons crus, sautée au beurre ; julienne de filets de volaille et de langue écarlate.

— Se fait également en Velouté.

Crème Antonelli. — A un litre et quart de sauce Béchamel claire, mélanger 3 décilitres de fondue de tomates bien rouges passée à l'étamine (ou de purée hors-saison) et 2 décilitres et demi de Consommé blanc.

Chauffer et compléter avec la crème.

Garniture : Un aileron de poulet désossé, farci et braisé, par personne.

Crème Argenteuil. — Blanchir pendant 5 minutes 750 grammes de pointes d'asperges, cassées à l'extrémité de l'endroit flexible.

Les égoutter ensuite et les mettre aussitôt dans un litre de sauce Béchamel claire, bouillante ; finir de cuire, passer à l'étamine, ajouter un peu de Consommé blanc et chauffer.

— Compléter au moment avec la Crème.

Garniture : Pointes d'asperges bien vertes et pluches de cerfeuil.

Crème d'Artichauts à la Noisette. — Blanchir 8 moyens fonds d'artichauts ; en émincer 6 et en réserver 2 entiers ; étuver le tout au beurre et à blanc.

Mettre de côté les deux fonds entiers pour la garniture ; ajouter les autres dans un litre de sauce Béchamel, avec 4 belles noisettes torréfiées et écrasées ; laisser cuire pendant 10 minutes.

Passer à l'étamine ; mettre au point avec un quart de litre de Consommé blanc et chauffer.

— Finir au moment avec la crème.

Garniture : Les fonds réservés détaillés en petits dés.

Crème Cérès. — Trier, et faire tremper à l'eau froide, pendant 3 heures au moins, 250 grammes de blé vert. Le cuire ensuite, très doucement, pendant 3 heures, avec 3 décilitres de Consommé blanc et autant d'eau.

L'ajouter à trois quarts de litre de sauce Béchamel claire ; passer à l'étamine, et mettre au point avec la valeur de 2 décilitres de Consommé blanc. — Chauffer et compléter au moment avec la crème.

— Se fait également en Velouté.

Crème Chevreuse. — A un demi-litre de sauce Béchamel ajouter : 2 décilitres et demi de purée de volaille ; 2 décilitres et demi de purée de cerfeuil bulbeux ; trois quarts de litre de semoule pochée au Consommé blanc ou au lait (soit 50 grammes de semoule fine pochée avec 6 décilitres de Consommé ou de lait). Ajouter la crème au moment, mais moitié moins qu'à l'ordinaire.

Garniture : Une cuillerée de filet de volaille en julienne, et une cuillerée de julienne de truffe.

— Se fait également en Velouté.

Crème Choisy. — Blanchir 750 grammes de laitues. Les rafraîchir, presser ; ciseler grossièrement, et les étuver avec 100 grammes de beurre, sel et une pincée de sucre. Les ajouter ensuite dans un litre de sauce Béchamel et compléter la cuisson doucement.