

4 grammes de basilic et deux demi-tomates pelées, pressées, et grillées. Incorporer à cette pâte, en tout petit filet, 2 cuillerées d'huile ; délayer cette composition avec 2 cuillerées de soupe.

Verser la soupe dans la soupière, et ajouter : 1^o l'aillade préparée ci-dessus ; 2^o 75 grammes de gruyère frais râpé.

NOTA. — Le Pistou est une préparation de l'École italienne, fort usitée en Provence, il est vrai ; mais, par son origine, elle devait être classée ici.

Potage de Poulet à l'Anglaise (*Chicken-broth*). — Mettre en petite marmite : un poulet moyen bien en chair ; un litre trois quarts de Consommé blanc ; un bouquet garni comportant une branche de céleri et un petit oignon piqué d'un clou de girofle.

Faire prendre l'ébullition ; écumer, ajouter 100 grammes de riz Patna et laisser cuire doucement.

Pour servir : Retirer le bouquet et l'oignon ; découper le poulet pour garniture de la soupe, et compléter avec 2 décilitres de Brunoise ordinaire.

Potage Puchéro (*Potage Espagnol*). — Pot-au-feu à l'espagnole, beaucoup moins abondamment garni que l'Olla-Podrida ; mais ayant comme même caractéristique, une garniture de garbanzos et de chorizos.

Pour servir : Les viandes et les légumes dressés sur des plats séparés, et le bouillon en soupière.

Potage à la Purée de jambon (*Potage russe*). — Détailler en dés 500 grammes de jambon cuit, bien maigre.

Le piler finement et l'additionner de 2 décilitres de purée Soubise brute, et de 2 décilitres de purée de tomate.

Passer à l'étamine ; délayer la purée avec un litre et demi de Consommé blanc très peu salé, attendu qu'il y a à tenir compte de la salaison du jambon employé ; chauffer sans laisser prendre l'ébullition et mettre au point avec : une pointe de Cayenne ; 50 grammes de beurre ; un décilitre et demi de Madère.

Garniture : 2 cuillerées de tout petits croûtons en dés, frits au beurre au moment.

Potage au Rognon de veau (*Potage russe*). — Mettre en dépouillement 2 litres de Velouté de volaille clair, en y ajoutant 2 pincées de feuilles de persil et une pincée de renouil.

Finir au moment avec une liaison composée de 2 jaunes d'œufs ; un décilitre de crème et 2 cuillerées de jus d'agoursis ; passer le potage au chinois.

Garniture : Un rognon de veau finement émincé, assaisonné de sel et de poivre, sauté rapidement au beurre avec un demi-oignon haché fondu au beurre à l'avance ; une cuillerée de concombres coupés en losanges ; une cuillerée de gribouis au vinaigre, émincés ; 10 petites olives farcies et pochées au moment ; une demi-cuillerée de persil haché et blanchi.

Potage aux Rognons à l'Anglaise. — Apprêter le fonds du potage exactement comme il est dit à l'article « Potage aux foies de volaille », en remplaçant la garniture de foies de volaille par une garniture de rognons de mouton ou de veau détaillés en escalopes, et sautés vivement au beurre au dernier moment.