

## SÉRIES DES POTAGES ET SOUPES ÉTRANGERS

(Proportions établies pour un service.)

---

**Potage aux Abatis à l'anglaise** (*Giblet-soup*). — Prendre 3 abatis de poulet ; couper les coues en trois morceaux, les gésiers en quatre, et les ailerons en deux. Faire revenir au beurre, saupoudrer de 20 grammes de farine, faire colorer celle-ci ; mouiller d'un litre de Consommé blanc et d'un demi-litre d'eau. Ajouter un bouquet garni contenant une branche de céleri, et cuire doucement pendant une heure et demie.

Les morceaux d'abatis étant cuits, les égoutter, les parer et les remettre dans une casserole avec : 4 cuillerées de riz cuit ; 2 cuillerées de céleri finement émincé et tombé au beurre.

Passer la cuisson des abatis sur cette garniture ; laisser cuire encore, très doucement, pendant un quart d'heure. Relever assez fortement en poivre au moment de servir.

**Potage Batwinia** (*Potage froid russe*). — Ciseler 350 grammes de feuilles d'épinards ; 250 grammes de feuilles d'oseille et 250 grammes de feuilles de betterave. Rassembler le tout dans une casserole avec 100 grammes de beurre ; faire fondre doucement et passer au tamis fin.

Délayer cette purée avec un litre un quart de vin blanc aigrelet ; ajouter 12 grammes de sel ; 10 grammes de sucre ; 150 grammes d'agoursis, ou de concombres coupés en dés ; une pincée de cerfeuil et autant d'estragon hachés ; 10 grammes d'échalote finement hachée.

Servir avec de petits morceaux de glace dans le potage.

**Bennet-Soup** (*Cuisine américaine*). — Couper en gros dés de 3 centimètres de côté 750 grammes de viande de bœuf bien maigre. La mettre dans une marmite en terre avec : 2 litres et demi d'eau ; sel ; poivre en grains, enfermé dans un sachet avec 2 clous de girofle. — Porter à l'ébullition et écumer soigneusement ; ajouter alors 200 grammes d'orge perlé ; cuire lentement pendant 2 heures.

Joindre ensuite au potage une garniture composée de : une grosse carotte ; un navet ; 2 oignons moyens ; un cœur de céleri ; un demi-chou dont les feuilles auront été parées de leurs nervures. Tous ces légumes taillés en dés de la même grosseur que la viande, ou à peu près. — Cuire le potage une heure encore et le servir tel quel, après avoir retiré le sachet de poivre en grains.

**NOTA.** — On ajoute souvent à ce potage, soit des pommes de terre, soit du riz, des lentilles, des pois secs ou des haricots secs : ces trois derniers légumes préalablement trempés. Dans ce cas, on doit ajouter la garniture adoptée au potage en temps voulu pour qu'il se trouve cuite en même temps que la viande.

On y ajoute aussi parfois les os d'un jarret de bœuf auxquels on laisse adhérer les tendons, ou des os de jarret de veau. — Dans un cas comme dans l'autre, les parties gélatineuses (tendons) qui sont demeurées après les os sont détachées taillées en dés et ajoutées au potage.