

Consommé Portalis. — Consommé au suc de tomate légèrement safrané.

Garniture : Vermicelle de grosseur moyenne poché au Consommé.

A part : Fromage râpé.

Consommé Printanier. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Carottes et navets en petits bâtonnets de 2 centimètres et demi de longueur, levés à la colonne de 3 millimètres de diamètre, et tombés au Consommé; petits pois fins; haricots verts coupés en losanges: rondelles de feuilles d'oseille et de laitue pochées au moment; pluches de cerfeuil.

NOTA. — Cette garniture peut, à volonté, s'additionner de petites quenelles, d'une royale simple ou d'une royale de légumes, et même de plusieurs royales.

Dans ce cas, le titre doit mentionner ce supplément de garniture.

Exemple : Consommé Printanier aux quenelles — ou à la Royale — ou aux trois Royales, etc.

Consommé aux Quenelles à la moelle. — Consommé ordinaire légèrement lié au tapioca.

Garniture : Quenelles à la moelle, moulées à la petite cuiller et pochées au Consommé; dés de moelle fraîche pochés au Consommé.

Appareil des Quenelles : 90 grammes de moelle de bœuf bien fraîche, passée au tamis fin et mise à ramollir à l'entrée du four pendant quelques instants. La-travailler en terrine pour la lisser et y ajouter 3 jaunes, l'un après l'autre. Terminer l'appareil en l'additionnant de : 50 grammes de mie de pain fraîche et très fine; une petite cuillerée à café de farine; une demi-cuillerée de persil haché; une pincée de sel fin; une petite prise de poivre et une pointe de muscade.

Potage Queue de bœuf à la française. — *Mettre en marmite* : Un kilo de queue de bœuf tronçonnée; 500 grammes de jarret de veau et 2 litres et demi de Consommé blanc. Faire partir; écumer; ajouter la garniture ordinaire de légumes et cuire doucement pendant 5 heures.

Clarifier le Consommé avec 400 grammes de viande maigre de bœuf et de veau, hachée, légèrement revenue au beurre, et saupoudrée d'une cuillerée et demie d'arrow-root.

Garniture : Les tronçons de queues, parés; carottes et navets tournés en forme de gousse d'ail et cuits au Consommé.

NOTA. — Ce potage est celui que l'ancienne cuisine dénommait « le grand Hoche-pot », ou Potage aux queues de bœuf, mouillé au Consommé d'empotage; lequel avait pour garniture les carottes et navets de la marmite, émincés et mitonnés au bouillon gras.

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

Garniture : Quenelles en farce de perdreau à la crème moulées à la cuiller à café et pochées au moment; fine julienne de truffes cuites au Madère.

A part : Petites profiteroles au Parmesan.

Consommé Rachel. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale à la purée d'asperges vertes; royale à la purée de volaille, pochées en petits moules à darioles et détaillées en rondelles; profiteroles au Parmesan.

Consommé aux Raviolis. — Consommé ordinaire clair.

La Garniture peut, à volonté, ne comporter que des Raviolis d'une seule