

Les purées dont l'élément de liaison est un farineux de nuance blanche comme : haricots blancs, pommes de terre, riz, etc., ou des croûtons en pain, peuvent être complétées par une liaison aux jaunes d'œufs.

On doit considérer comme un principe absolu et formel, qu'un potage beurré ne doit plus bouillir. L'ébullition altère la saveur du beurre ; or, celle-ci doit subsister dans le potage, nette et franche.

Garniture des Purées. — Les Purées sont garnies selon leur nature, soit de :

1° Petits croûtons en dés frits au beurre, à raison de 50 grammes, ou 2 cuillerées, par litre de purée.

2° Croûtons de filets de volaille ou de gibier, fournis par des filets de ceux-ci réservés *ad hoc*; ou de petites quenelles tirées de ces mêmes filets réservés crus.

3° Croûtons de chairs du, ou des crustacés qui constituent l'élément de base de ces purées.

Changement de destination de certaines Purées. — Par la transposition d'apprêts exposée ci-dessous, un grand nombre de Purées sont susceptibles de se transformer en Veloutés ou en Crèmes, par addition à leur élément principal de Velouté de volaille ou de poisson, ou de sauce Béchamel claire, en remplacement de l'élément de liaison qui leur est adjoint quand elles sont Purées par destination.

D'autres, par la nature de leurs éléments, ne peuvent être servies que sous forme de Purées.

NOTA. — Partout où, à la suite de l'exposé des Purées, ne figure pas l'indication de la garniture, il faut comprendre que cette garniture se compose de croûtons en pain de mie taillés en dés et frits au beurre au moment.

LES VELOUTÉS

Ces préparations ont pour base :

1° Un Velouté ordinaire un peu clair s'il s'agit de Velouté ayant des légumes pour base;

2° Un Velouté de volaille ou de poisson, selon qu'il s'applique à l'un ou l'autre de ces éléments.

Le Velouté pour potages se fait à raison de 100 grammes de roux blanc par litre de mouillement, lequel est : du Consommé blanc ordinaire, de volaille, de gibier ou de poisson, selon qu'il s'agit de légumes, de volaille, de gibier ou de poisson.

Dosage des Veloutés. — Tout potage lié, traité par ce mode, est réglé dans les proportions suivantes :

Le Velouté représente *la moitié* du potage.

La Purée qui le caractérise représente *le quart*.

Le Consommé pour mise au point de consistance finale représente *l'autre quart*, en tenant compte toutefois de la crème de liaison.

Ainsi, pour 2 litres de « Velouté à la Reine » par exemple, les proportions se régleront ainsi :

Velouté de volaille : 1 litre ; *Purée de volaille* : 5 décilitres ; *Consommé blanc pour mise au point finale* : 3 décilitres ; *liaison* : 2 décilitres. — *Total* : 2 litres.

Règles générales d'apprêt des Veloutés. — 1° Certains éléments de base, comme la volaille et le poisson, doivent, après avoir été désossés, cuire