

**SÉRIE DES PURÉES, CRÈMES ET VELOUTÉS***(Proportions établies pour un service.)*

**Bisque, ou Coulis d'écrevisses.** — *Proportions* : 30 écrevisses à bisque du poids moyen de 40 grammes l'une.

*Pour la Mirepoix* : — 50 grammes de carotte, 50 grammes d'oignon, un fragment de thym et de laurier ; 3 queues de persil ; une petite cuillerée de cognac flambé ; 2 décilitres de vin blanc.

*Pour liaison et mouillement* : — 120 à 150 grammes de riz, cuit avec un litre et demi de Consommé blanc.

*Traitements* : 1<sup>o</sup> Faire revenir au beurre la Mirepoix très finement taillée ; y ajouter les écrevisses lavées et châtrées ; les sauter dans la Mirepoix jusqu'à ce que le test soit bien rouge.

Assaisonner de 12 grammes de sel et d'un peu de poivre du moulin ; arroser avec le cognac et le vin blanc et laisser réduire. Mouiller ensuite de 2 décilitres et demi de Consommé, et laisser cuire pendant 10 minutes ;

2<sup>o</sup> Cuire le riz avec la valeur de trois quarts de litre de Consommé ;

3<sup>o</sup> Décortiquer les écrevisses et réservier les queues et 10 coquilles ;

4<sup>o</sup> Piler le reste finement ; ajouter le riz et le fonds de cuisson des écrevisses ; passer à l'étamine.

Délayer la purée avec un demi-litre de Consommé ; faire donner un bouillon ; passer au chinois et mettre au bain.

Compléter, juste au moment de servir, avec 150 grammes de beurre et un décilitre de crème. Relever légèrement au Cayenne.

*Garniture* : Les queues réservées coupées en dés ; les coques parées, garnies de farce de poisson à la crème, et pochées au moment.

**Bisque, ou Coulis d'écrevisses à l'ancienne.** — Sauter les écrevisses dans la Mirepoix, comme pour la Bisque ordinaire ; ajouter cognac et vin blanc, réduire ; puis, mouiller d'un litre de Consommé. Remplacer le riz de liaison par 450 grammes de croûtons, frits au beurre au moment, et mis à mitonner avec les écrevisses.

Procéder, pour le reste, ainsi qu'il est expliqué à la recette précédente.

**Bisque, ou Coulis de Crabes.** — Procéder comme pour le Potage Bisque d'écrevisses, en remplaçant les écrevisses par des crabes, petits ou moyens, qu'il est bon de faire dégorger préalablement pendant 2 ou 3 heures à l'eau fraîche.

**Bisque, ou Coulis de Homard.** — Remplacer les écrevisses par un kilo de petits homards vivants. Les tronçonner, sauter en Mirepoix, et opérer absolument comme pour la Bisque ordinaire, avec liaison au riz.

*Comme Garniture* : Quelques escalopes de chair de queue réservées et coupées en dés.