

Assaisonner d'une pincée de sel, un soupçon de muscade, et passer au tamis.

Travailler sur glace; monter ensuite la farce avec un décilitre de crème épaisse et fraîche.

FARCE FINE DE GIBIER POUR QUENELLES A POTAGES

Procéder d'après la méthode et les proportions indiquées ci-dessus, en remplaçant les filets de volaille par des filets du gibier dont la farce doit se composer.

FARCE FINE DE POISSON POUR QUENELLES A POTAGES

La préparation est la même en employant du filet de poisson en rapport avec le potage, et en augmentant d'environ un quart la quantité de blanc d'œuf.

FONDUE DE TOMATES ET DÉS DE TOMATES

La fondue de tomates est utilisée diversement comme garniture, mais son apprêt est toujours le même.

Les tomates employées doivent être mûres à point, pressées, complètement débarrassées de leurs graines, et bien pelées. Pour cela, on les échaude à l'eau bouillante pendant quelques secondes, afin que la pelure s'enlève facilement.

La chair de tomates est ensuite émincée finement et fondue avec 30 grammes de beurre par 125 grammes de tomates; une prise de sel et une pincée de sucre en poudre. Bien remarquer qu'il s'agit d'une simple fonte assurant la cuisson; mais non d'une cuisson poussée jusqu'à réduction en purée de la tomate.

Pour les dés de tomates employés comme garniture, on choisit des tomates un peu fermes, bien rouges, qui sont débarrassées de leurs graines et pelées. La chair mise à nu est coupée en dés aussi réguliers que possible, lesquels sont jetés dans du Consommé blanc bouillant, ou de l'eau bouillante légèrement salée, et pochés pendant 7 à 8 minutes. On les égoutte alors avec une cuiller percée pour les mettre directement dans le potage dont ils constituent la garniture, ou l'un des éléments de la garniture.

JULIENNES ET BRUNOISES

Ce sont parfois des juliennes et brunoises de légumes ordinaires dont, en tant que garnitures simples ou complémentaires, la quantité se règle à raison d'une ou 2 cuillerées par litre de potage.

En d'autres circonstances, ce sont des juliennes ou des brunoises de filets de volaille, de filets de gibier ou de poisson, de langue écarlate, de fonds d'artichauts, etc.; dont la quantité se règle généralement à une cuillerée ou une demi-cuillerée par litre de potage, selon que la garniture comporte plus ou moins d'éléments.

ŒUFS FILÉS POUR GARNITURE DE CONSOMMÉ CLAIR

Pour 2 litres de Consommé : Battre un œuf en omelette et le passer à la mousseline.