

SÉRIES DE POTAGES LIÉS SPÉCIAUX

(Proportions établies pour un service.)

Observation.

La série des Potages liés ci-dessous, comprend tous ceux dont la forme est invariable ; c'est-à-dire qui ne peuvent se faire que de la façon décrite, sans possibilité de transformation en Crèmes ou en Veloutés.

Ces Potages étant généralement des composés de Purées, Crèmes ou Veloutés, les éléments qui les composent sont considérés comme étant mis au point, et prêts à être servis. Ce n'est donc qu'un mélange à faire. Ces mélanges peuvent être très variés, et ils permettent, sans travail supplémentaire de mise en place, d'augmenter le nombre des Potages inscrits sur le menu du jour.

Pour ceux qui sont de composition spéciale, nous indiquons s'ils comportent une liaison ou non, et la quantité de beurre qu'ils nécessitent. Les proportions sont toujours réglées pour un service de dix personnes. Certains de ces potages, notamment le Germiny et tous les Consommés liés de ce type sont quelquefois additionnés d'un peu de velouté, pour les services de restaurant. — Cette addition, qui doit être aussi minime que possible, a pour but de permettre à ces potages très délicats de se tenir au bain-marie, sans tourner, pendant le temps du service.

Potage Ambassadeurs. — Ajouter à un litre trois quarts de purée Saint-Germain finie, 4 cuillerées de chiffonnade d'oseille et de laitue, fondues au beurre.

Garniture : Un décilitre et demi de riz, poché au Consommé ; pluches de cerfeuil.

Potage Américain. — Préparer un litre et demi de Bisque de homard selon la formule indiquée. Y mélanger 2 décilitres et demi de fine purée de tomate et autant de Consommé au tapioca.

Garniture : Chair de homard coupée en petits dés.

Potage Bagration gras. — Faire raidir au beurre, sans aucune coloration, 400 grammes de rouelle de veau détaillée en gros dés ; l'ajouter avec 250 grammes de chair de volaille à un litre un quart de Velouté clair au fonds de l'eau.

Finir de cuire très doucement ; puis, piler finement le veau et la chair de volaille ; délayer la purée avec le Velouté, passer à l'étamine et chauffer sans laisser prendre l'ébullition. Mettre au point avec une liaison de 4 jaunes d'œufs, un décilitre et demi de crème et 100 grammes de beurre.