

**ROYALE DE PURÉE DE MARRONS**

Relâcher 100 grammes de fine purée de marrons avec 3 cuillerées de consommé blanc. Ajouter une petite prise de sucre en poudre; lier avec 3 jaunes d'œufs et pocher.

**ROYALE DE PURÉE DE POIS FRAIS**

Relâcher 100 grammes de fine purée de pois, fraîchement cuits, avec 3 petites cuillerées de consommé blanc. Assaisonner d'une prise de sucre en poudre; aviver la couleur avec un peu de vert d'épinards; faire la liaison avec un demi-œuf et 3 jaunes battus en omelette. Pocher comme de coutume.

**ROYALE DE POISSON OU DE CRUSTACÉS**

Piler 60 grammes de filets de soles pochés au beurre, ou le même poids de chair de poisson cuit, ou de chair de crustacés, selon la nature du potage auquel est destinée la royale. Ajouter une cuillerée de sauce Béchamel froide; 6 centilitres de crème; une pointe de muscade et passer à l'étamine. Faire la liaison avec 3 jaunes d'œufs et pocher.

**ROYALE DE TOMATE**

Relâcher un décilitre de purée de tomate bien rouge, passée au linge, avec 2 cuillerées de consommé blanc. Assaisonner d'un peu de sel fin et de sucre en poudre; faire la liaison avec un petit œuf, 2 jaunes, et pocher.

**ROYALE DE TRUFFE**

Piler finement 100 grammes de truffe bien noire, en y ajoutant une cuillerée et demie de sauce Demi-glace très réduite, froide, et 3 jaunes d'œufs. Passer à l'étamine et pocher.

**ROYALE DE VOLAILLE**

Piler 50 grammes de blanc de volaille cuite; y ajouter une cuillerée et demie de sauce Béchamel, un demi-décilitre de crème et une pointe de muscade. Faire la liaison avec un demi-œuf et 2 jaunes, quand l'appareil est passé à l'étamine. Pocher comme d'habitude.

NOTA. — Sans autre indication que « cuillerée », on doit toujours comprendre l'usage de la cuiller à soupe ordinaire.

---