

Passer à l'étamine ; mettre au point avec un décilitre de Consommé blanc (ou de lait) ; chauffer sans laisser bouillir et ajouter la crème au moment de servir.

*Garniture* : Petits croûtons en dés frits au beurre ; pluches de cerfeuil.  
— Se fait également en Velouté.

**Crème Comtesse.** — Blanchir, pendant 7 à 8 minutes, 650 grammes de grosses asperges blanches tronçonnées. Les égoutter ; les ajouter aussitôt dans un litre de sauce Béchamel et finir de les cuire.

Passer à l'étamine ; compléter avec un décilitre de Consommé blanc ; chauffer et finir au moment avec la crème.

*Garniture* : Une cuillerée de feuilles d'oseille et de laitue ciselées, fondues au beurre ; 2 cuillerées de têtes d'asperges blanches bien effeuillées et blanchies.

— Se fait également en Velouté.

**Crème Divette.** — Réunir sans les mélanger entièrement : un litre de Crème d'écrevisse et un litre de Crème d'éperlan ; ces deux préparations étant au point voulu de consistance, et crémées. (Voir *Velouté d'Écrevisses* et *Velouté d'Éperlan*.)

*Garniture* : Une cuillerée de quenelles en farce d'éperlan, couchées en grosses perles ; une cuillerée de perles de truffe bien noire ; une cuillerée de queues d'écrevisses coupées en dés.

**Crème Hamilton.** — Préparer un litre trois quarts de crème d'orge condimentée au currie. Chauffer et compléter avec la crème.

*Garniture* : 4 cuillerées de Brunoise, par litre de potage.

**Crème Judic.** — Ajouter 8 décilitres de Crème de volaille, à 8 décilitres de Crème de laitue à la Choisy, mises au point.

*Garniture* : 24 petites rondelles de feuilles de laitue (dimensions d'un sou) garnies à la poche de farce de volaille à la crème couchée en spirale ; ou bien garnies au milieu d'un point de farce poussée à la douille cannelée, avec un petit point de truffe au centre. Ces rondelles pochées au moment. — 20 rognons de coq, fraîchement cuits, et les plus petits possible.

— Se fait également en Velouté.

**Crème La Fayette.** — Blanchir pendant quelques instants une petite poule tendre et bien en chair. La rafraîchir, puis, la mettre en cuisson avec un litre trois quarts de Consommé blanc, 2 oignons moyens, un bouquet garni comportant un morceau de céleri et un demi-litre de grains de maïs bien mûr. Cuire très doucement. Après cuisson, désosser la volaille ; piler les chairs, y joindre oignons, mais égouttés et finalement la cuisson de la poule.

Passer à l'étamine, chauffer et compléter avec la crème.

*Garniture* : 3 huîtres pochées et ébarbées, par personne.

**Crème Laffitte.** — A un litre de sauce Béchamel claire, ajouter 400 grammes de chair cuite de perdreau finement pilée et 2 décilitres et demi de Consommé blanc. Passer à l'étamine.

Chauffer et compléter au moment avec : 3 cuillerées d'essence de truffe, 3 cuillerées de vieux Marsala, la crème dans les proportions ordinaires.

*Garniture* : Petits rognons de coq très frais, étuvés au beurre et dépoillé de leur enveloppe.