

Egoutter, piler, passer à l'étamine, et mettre la purée au point de consistance avec un litre de Consommé blanc.

Ainsi traitée, la purée est de teinte parfaite.

2° Etuver un litre de pois frais avec : 100 grammes de beurre ; 100 grammes de vert de poireau ; 50 grammes de feuilles de laitue ciselées ; une pincée de cerfeuil ; 7 à 8 grammes de sel ; 15 grammes de sucre et un décilitre d'eau.

Piler ; passer à l'étamine et mettre de même la purée au point avec un litre de Consommé blanc.)

Cette purée est de teinte moins vive que la précédente, mais d'une saveur plus fine.

Pour l'une ou l'autre de ces Purées, la mise au point finale se fait avec 125 grammes de beurre par litre.

— Dans un cas comme dans l'autre, la garniture est de petits pois très fins cuits à l'anglaise et pluches de cerfeuil. — Se font également en Crèmes.

Purée de Pois frais à la Menthe. — Cuire les pois selon l'une des deux façons décrites ci-dessus, en y ajoutant un petit bouquet de menthe fraîche.

— La garniture est la même, mais on remplace les pluches de cerfeuil par des feuilles de menthe bien tendres, hachées.

Purée de Potiron à la Bourgeoise. — Cuire 750 grammes de potiron épluché et coupé en morceaux, avec un litre d'eau, 18 grammes de sel et 25 grammes de sucre.

Passer à l'étamine ; mettre au point avec un demi-litre de lait, et faire prendre l'ébullition. Pocher dans la purée 75 grammes de vermicelle et beurrer au moment.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée de Potiron à la Maraîchère. — Cuire 500 grammes de potiron et 250 grammes de pommes de terre avec un litre d'eau et 18 grammes de sel. — Passer à l'étamine ; compléter avec un demi-litre de lait et beurrer au moment.

Garniture : Le blanc de 2 poireaux finement émincé et cuit au beurre ; une cuillerée de petits pois ; une cuillerée de chiffonnade de laitue, oseille et quelques feuilles d'épinards, fondue au beurre ; 2 cuillerées de riz poché à l'eau salée ; pluches de cerfeuil.

Purée Portugaise. — Faire revenir au beurre une Mirepoix composée de : 50 grammes de lard maigre coupé en dés ; un oignon ; une demi-carotte ; fragments de thym et de laurier. Ajouter 700 grammes de tomates pressées, coupées en morceaux ; une petite gousse d'ail écrasée ; 10 grammes de sucre ; 125 grammes de riz et un litre de Consommé. — Cuire doucement.

Passer à l'étamine ; mettre au point avec 2 décilitres et demi de Consommé ; finir au moment avec 200 grammes de Beurre de tomate.

Garniture : 2 cuillerées de tomates pelées, concassées, et légèrement sautées au beurre ; 2 cuillerées de riz poché à l'eau salée.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée au Pourpier. — Procéder comme pour la Purée Cressonnaière, en remplaçant le cresson par du pourpier très frais.