

**Purée Québec.** — Cette purée est la même que la « Purée Maria » décrite ci-dessus.

**NOTA.** — Nous mentionnons cette purée, parce qu'elle est usitée assez fréquemment, sous la dénomination de « à la Québec » ; mais nous tenons à faire remarquer la parfaite inutilité d'enrichir de ce nouveau terme le vocabulaire culinaire, pour désigner une préparation connue presque séculairement sous la dénomination de « Maria » ; ainsi qu'il est possible de le constater en consultant le « Traité des Potages » de Carême. Seule, la garniture originelle a été un peu modifiée.

**Purée, ou Coulis à la Reine.** — Cuire une volaille du poids d'un kilo, vidée, avec un litre et demi de Consommé blanc et 125 grammes de riz. Après désossage, le poids de chair net de cette volaille sera de 550 à 600 grammes.

Lorsqu'elle est cuite, retirer la quantité de filet nécessaire pour les croûtons de la garniture, soit 80 grammes.

Désosser le reste ; piler les chairs en y ajoutant le riz et un peu de Consommé.

Passer à l'étamine ; faire donner un seul bouillon à la purée.

Compléter, juste au moment, avec une liaison de 4 jaunes d'œufs délayés avec 2 décilitres de crème, et 200 grammes de beurre.

*Garniture :* Les filets réservés détaillés en petits dés.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

**Purée Saint-Germain.** — Préparer 2 litres de Purée de pois frais, selon l'un des deux modes exposés plus haut (voir *Purée de pois frais*), la mettre au point de consistance et la beurrer au moment.

*Garniture :* 2 cuillerées de pois fins bien verts et pluches de cerfeuil.

**Purée Soissonnaise.** — Cuire un demi-litre de haricots avec un litre et demi d'eau, 10 grammes de sel, et la garniture ordinaire des légumes secs.

Egoutter et retirer la garniture ; broyer les haricots au mortier ; alléger la purée avec un demi-litre de cuisson et passer à l'étamine.

Mettre au point de consistance avec un demi-litre de Consommé et 2 décilitres de lait ; finir au moment avec 125 grammes de beurre.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

## CRÈMES

(Proportions établies pour un service).

**Crème Agnès Sorel.** — Laver, peler, et passer au tamis 500 grammes de champignons bien frais.

Incorporer aussitôt la purée obtenue à un demi-litre de sauce Béchamel un peu claire, comme il est expliqué à la « Théorie de la préparation des Crèmes » placée en tête de ce chapitre.

Laisser cuire tout doucement pendant 7 à 8 minutes ; passer à l'étamine ; ajouter cette crème de champignons à trois quarts de litre de