

**Potage Tortue lié** (*Turtle-soup lié*). — Le potage est le même que celui qui est décrit ci-dessus, lié à raison de 80 grammes de roux blond par litre, ou avec 30 grammes d'arrow-root délayé à froid avec un peu de Consommé.

**Potage à la Tortue avec de la conserve.** — Quand il est de bonne marque, le potage Tortue de conserve n'exige, pour être parfait, qu'un dédoublement avec du Consommé très fort.

La rectification de l'assaisonnement, et la mise au point finale avec du vieux Madère, se font comme nous l'avons expliqué plus haut.

**Potage à la Tortue sèche.** — Pour préparer ce potage, la chair de tortue doit être mise à tremper à l'eau froide pendant au moins 24 heures. On la cuit ensuite comme nous l'avons indiqué pour le plastron et la carapace.

Une fois cuite, on la traite exactement d'après le procédé indiqué pour la tortue fraîche. — Le fonds de cuisson sert à mouiller les viandes avec lesquelles on prépare le consommé spécial, très corsé et gélatinieux, auquel on ajoute, au dernier moment, la chair coupée en dés et le Madère.

**Potage à la Tortue verte de conserve** (*Green Turtle-soup*). — Mettre en petite marmite : un tout petit poulet légèrement coloré au four ; 250 grammes de rondin de jarret de veau ; un petit oignon piqué d'un demi-clou de girofle ; une demi-racine de persil ; 15 grammes de parures de champignons ; un bouquet composé d'un poireau, une branchette de céleri, un fragment de thym et de laurier, une pointe de macis, un peu de basilic et un peu de marjolaine.

Mouiller de 2 litres et demi de Consommé ordinaire ; faire prendre l'ébullition et laisser cuire doucement pendant 2 heures.

Passer à la serviette ; ajouter au Consommé 15 grammes de féculle délayée à froid ; mélanger vivement au fouet ; assaisonner à point comme sel et faire dépoiller un quart d'heure.

Chauder au bain une boîte de tortue verte d'un litre ; égoutter les morceaux pour les partager en carrés de 3 centimètres de côté, et les ajouter dans le potage.

Relever celui-ci au Cayenne et le compléter, au tout dernier instant, avec un filet de Worcestershire-sauce et un décilitre de Xérès.

