

La mise au point de ce potage se fait avec 5 centilitres de Madère par litre de potage, et il doit être tenu un peu relevé en Cayenne.

Sa garniture comporte : 1° Des rondelles de peau de tête de veau, levées à l'emporte-pièce du diamètre d'un sou ; 2° de petites quenelles faites avec un appareil de jaunes d'œufs durs broyés, liés avec la quantité voulue de farce ordinaire, et moulées à la petite cuiller.

**Potage de mouton à la Grecque.** — Délayer 4 décilitres de purée de pois frais brute, ou de purée de pois cassés hors saison, avec un litre et demi de Consommé blanc. Tenir en dépouillement pendant 10 minutes.

En servant, ajouter comme garniture : 375 grammes de poitrine de mouton bouillie, détaillée en gros dés ; un décilitre et demi de Brunoise, tombée au bouillon de mouton.

**Potage Mulligatawny.** — Découper un poulet moyen comme pour fricassée, et le cuire avec : un litre trois quarts de Consommé blanc ; une demi-carotte, un demi-oignon émincés ; un bouquet de persil et céleri ; 25 grammes d'épluchures de champignons.

D'autre part, faire colorer un moyen oignon haché avec 50 grammes de beurre ; le saupoudrer de 20 grammes de fécule et d'une cuillerée à café de poudre de Currie ; mouiller avec la cuisson du poulet et laisser cuire tout doucement pendant 10 minutes.

Passer à l'étamine ; faire dépouiller sur le côté du feu pendant un quart d'heure et compléter avec un décilitre et demi de crème.

Mettre dans la soupière les morceaux de poulet, parés ; verser le fonds dessus, en le passant au chinois.

Envoyer à part 125 grammes de riz à l'Indienne.

**Potage Mutton-Broth** (*Potage anglais*). — Détailler en grosse brunoise : une carotte ; un petit navet ; 2 blancs de poireaux ; une branche de céleri et un demi-oignon. Étuver au beurre ; mouiller de 2 litres de Consommé blanc léger, et ajouter :

300 grammes de poitrine et de collet de mouton ; 100 grammes d'orge perlé fortement blanchi.

Laisser cuire tout doucement pendant une heure et demie.

Garniture : Les viandes désossées et détaillées en losanges ; une demi-cuillerée de persil haché et blanchi.

**Potage aux Noques** (*Cuisine alsacienne*). — Préparer un litre trois quarts de Velouté ordinaire, de volaille ou de poisson, suivant le cas. — Lorsqu'il est à point, le verser dans la soupière sur la garniture de noques qui a été préparée ainsi qu'il suit :

Mettre 100 grammes de beurre dans une terrine tiède ; le travailler jusqu'à ce qu'il soit en pommade ; ajouter 2 jaunes d'œufs crus et continuer à le travailler vigoureusement. Y incorporer ensuite, très légèrement, 80 grammes de farine, un blanc d'œuf fouetté bien ferme, sel, poivre et muscade.

Pocher cet appareil dans une casserole d'eau bouillante, légèrement salée et retirée sur le côté du feu, en moulant les noques à la cuiller comme s'il s'agissait de quenelles. Lorsqu'elles sont bien fermes, les égoutter et les placer dans la soupière.

**Potage Okra, ou aux Gombos** (*Cuisine américaine*). — Ceci est une préparation chère aux Américains.