

**Garniture :** Royale, composée de deux tiers de purée de marrons et d'un tiers de sauce salmis de gibier, détaillée en grosses rondelles cannelées : julienne de filets de gelinotte et de gribouis.

**Consommé aux Nids d'hirondelles.** — Consommé de volaille, pour lequel les éléments nutritifs sont triplés.

**Préparation :** Après un trempage de 2 heures à l'eau fraîche, qui a pour but de gonfler l'élément mucilagineux des nids et le rendre translucide, ceux-ci sont soumis à un minutieux et indispensable travail d'épuration. Il s'agit d'enlever les débris de plumes, de coquilles, et autres qui se trouvent dans la masse agglutinée ; ce qui se fait avec la pointe d'une petite lardoire. (On compte 2 ou 3 nids par litre de Consommé.)

Les nids sont alors blanchis pendant 5 à 6 minutes ; puis, égouttés et plongés dans le Consommé bouillant.

A partir de ce moment, celui-ci est tenu en ébullition lente et bien réglée, pendant trois quarts d'heure, ce qui suffit pour la désagrégation des nids, s'ils sont de bonne qualité. Après cette sorte de fonte, il n'en subsiste plus que les filaments ; l'élément mucilagineux s'étant dissous dans le Consommé auquel il donne sa viscosité caractéristique.

**Consommé Ninon.** — Consommé de volaille clair.

**Garniture :** Tartelettes en tout petits moules beurrés et décorés au fond d'une étoile en truffe, foncés d'une mince couche de farce et garnis intérieurement d'un hachis de blanc de volaille lié au Velouté et aux jaunes d'œufs. — Ces tartelettes se pochent sur plaque à l'entrée d'un four très doux.

**Comme complément :** Grosses perles de carotte et de navet glacés ; petites perles de truffe et pluches de cerfeuil.

**Consommé à l'Orge perlé.** — Se fait dans les proportions de 45 grammes d'orge par litre de Consommé.

Après avoir lavé l'orge à l'eau tiède, le blanchir, l'égoutter et le mouiller au Consommé blanc et ordinaire. Ajouter une demi-branche de céleri ; faire partir en ébullition et donner 2 heures et demie de cuisson. — Au moment de servir, égoutter soigneusement l'orge avant de le mettre dans le Consommé clarifié.

**Consommé à l'Orientale.** — Consommé au mouton, préparé d'après les proportions d'éléments nutritifs et aromatiques du Consommé de bœuf ; additionné, par litre, de 3 cuillerées de purée de tomate passée au linge, et légèrement safrané.

**Garniture :** Jaunes d'œufs durs en gros vermicelle ; royale de cervelle de mouton, détaillée en croissants ; riz poché, tenu en grains bien entiers.

**Consommé Olga.** — Consommé ordinaire additionné, au moment, d'un demi-décilitre de Porto par litre de Consommé.

**Garniture :** Julienne de céleri-rave ; julienne d'agoursis ; Vésiga en dés, cuit au consommé.

**Consommé à la d'Orléans.** — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

**Garniture :** Petites quenelles de forme cannelée, en farce de volaille, et de trois sortes : 1<sup>o</sup> blanche, par addition de crème ; 2<sup>o</sup> rouge, par addition de purée de tomate serrée ; 3<sup>o</sup> vert pâle, par addition de purée de pistaches ou d'épinards ; pluches de cerfeuil.