

Garniture : Rondelles de flûte de 6 millimètres d'épaisseur, masquées en petit dôme d'un appareil composé de sauce Béchamel réduite, additionnée de fromage râpé et relevée au Cayenne. Faire gratiner ces diablotins quelques instants avant de servir.

Consommé Diane. — Consommé au fumet de faisan.

Garniture : Petites quenelles en farce de faisan ; brunoise de blanc de céleri et orge perlé.

Consommé Diplomate. — Consommé de volaille lié au tapioca.

Garniture : Boudin en farce de volaille au Beurre d'écrevisse, détaillé en rondelles minces et bien parées ; fine julienne de truffe bien noire.

Consommé Divette. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale au Velouté d'écrevisse détaillée en petits ovales forme médaillon ; petites quenelles en farce d'éperlan couchées en forme de perles et perles de truffe.

Consommé Dominicaine. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Blanc de poulet en julienne ; petites Pâtes d'Italie. *A part :* Fromage râpé.

Consommé Doria. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Petites quenelles de volaille ; boules de concombres glacées ; pluches de cerfeuil ; perles en pâte à chou au fromage, frites au moment et servies à part.

NOTA. — En présence de la confusion des procédés dont la recette dénommée « à la Doria », est l'objet, nous nous rallions à la majorité des avis, et adoptons, pour l'unité d'exécution dans les recettes suivantes, où cette dénomination apparaîtra, la garniture de concombres qui est l'élément principal et caractéristique de cette préparation.

Consommé Douglas. — Consommé ordinaire corsé.

Garniture : Ris de veau braisé, refroidi sous presse ; fonds d'artichauts détaillés en rondelles moyennes ; pointes d'asperges.

Consommé Dubarry. — Consommé ordinaire lié au tapioca.

Garniture : Royale de chou-fleur pochée en moules à darioles et détaillée en rondelles ; petits détails de bouquets de chou-fleur ; pluches de cerfeuil.

Consommé à l'Écossaise. — Bouillon de mouton préparé spécialement, tiré à clair, et dégraissé à fond.

Garniture : Gros dés de la chair de poitrine du mouton employée pour la préparation du bouillon ; orge perlé bien cuit et une cuillerée de grosse brunoise de légumes par litre de Consommé.

Consommé Édouard VII. — Consommé de volaille au Currie.

Garniture : Petites crêtes de coq braisées dans un fonds de veau ; 12 grosses queues d'écrevisses cuites comme pour bisque ; 6 cuillerées de riz en grains par litre de potage.

Consommé Flavigny. — Consommé de volaille clair.

Garniture : 10 petites morilles fraîches étuvées au beurre ; riz cuit au consommé, julienne de blanc de poulet.

Consommé Floréal. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Carottes et navets taillés à l'emporte-pièce, forme « marguerite » et de 3 millimètres d'épaisseur, cuits au Consommé et tombés à