

égoutter ; les ranger en timbale d'argent, saupoudrer de Parmesan râpé, arroser de beurre fondu et mettre à gratiner au four en temps utile.

**Consommé Yvetot.** — Consommé de la Petite Marmite.

*Garniture* : Pascalines moulées à la cuiller à dessert, en moules à darioles, ou à la poche.

*A part* : Rondelles de moelle pochées ; petits toasts grillés et servis brûlants.

*Composition des Pascalines* : Travailler en terrine 3 fromages à la crème dits « Gervais » ; ajouter 6 jaunes d'œufs frais et une pincée de sel. Pour le pochage, procéder comme pour les autres quenelles.

**Consommé Zola.** — Consommé de la Croûte au pot.

*Garniture* : Petits gnokis en pâte à chou d'office additionnée de truffe blanche du Piémont et de Parmesan râpé. Pocher en temps utile.

*A part* : Parmesan râpé.

**Consommé Zorilla.** — Consommé Madrilène.

*Garniture* : 125 grammes de garbanzos cuits selon la méthode ordinaire et 60 grammes de riz cuit au Consommé, par litre de potage.

## CONSOMMÉS DIVERS, SPÉCIAUX POUR SOUPERS

Les Consommés spéciaux pour soupers étant toujours servis en tasse, soit chauds, soit froids, n'admettent aucun genre de garniture.

Ils doivent donc être parfaits d'eux-mêmes, d'une grande délicatesse et d'une limpidité absolue.

Ces Consommés spéciaux s'obtiennent par les mêmes procédés que les autres ; il est seulement nécessaire d'augmenter un peu la quantité de viande pour la clarification, et d'ajouter à cette clarification une quantité déterminée de l'élément aromatique ou savorique qui doit caractériser le Consommé.

C'est ainsi que quelques branches de céleri seront ajoutées au Consommé en clarification, si le Consommé est annoncé à l'essence de céleri ; quelques morilles émincées s'il est à l'essence de morilles ; ou quelques vieilles perdrix rôties, s'il est au fumet de perdreau, etc.

Il est très important qu'aromes ou fumets ne dominent pas, et ne mettent dans l'ensemble qu'une note savorique discrète, mais franche et nettement perceptible, qui vienne appuyer la succulence du Consommé.

Lorsque le Consommé est servi froid, il doit offrir l'aspect d'une gelée extrêmement légère, fondante, et à peine prise. Trop liquide, il est rare que ce Consommé produise au palais la sensation de perfection, de succulence qu'escompte le convive.

Trop pris, ou trop gélantineux, il est franchement désagréable.

Il est donc de toute nécessité d'obtenir ces Consommés froids au juste point de consistance voulu, si on veut qu'ils soient appréciés.