

petit feu, en remuant souvent; relâcher avec un peu de crème ou de bon lait; — sel, — poivre; mélanger régulièrement et vérifier l'assaisonnement.

DRESSAGE. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1105).

Si au lieu de mettre cette purée dans une soupière on la dresse sur un plat, il faut l'entourer de petits croûtons triangulaires sortant chauds et dorés d'une petite friture de beurre frais.

CÉLERIS-RAVES LIÉS.

1118. — **OPÉRATION CULINAIRE.** — Distraire dans une casserole un peu de velouté, ajouter un fort morceau de glace de viande et un peu de bouillon; porter la sauce à l'ébullition en la remuant continuellement. Elle doit être peu liée, d'un beau blond et d'un goût parfait; y joindre alors bien égouttés les céleris-raves préparés et cuits comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1090); laisser quelques instants mijoter en remuant souvent, avec précaution de ne pas briser les céleris. Vérifier l'assaisonnement et le bon goût.

DRESSAGE. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1105).

CROUTE AUX CHAMPIGNONS.

1119. — **OPÉRATION CULINAIRE.** — Distraire dans une casserole un peu de velouté, l'étendre avec très-peu de bouillon bien limpide; laisser bouillir et réduire quelques instants en remuant continuellement; ajouter bien égouttés les champignons préparés et cuits suivant les détails qui en sont donnés (490).

Il est essentiel que leur préparation et leur cuisson