

JEAN MAUDUIT

# MAXIM'S

*Soixante ans de plaisir et d'histoire*

ÉDITIONS DU ROCHER

*28, rue Comte-Félix-Gastaldi*

MONACO

C.1958

Verser sur le poulet.  
Servir très chaud.

William BRAND : *Le Potage Billy By.*

*Cette recette, une des plus demandées et des plus suaves de chez Maxim', a une histoire ; elle a été réalisée par le chef Barthe à l'intention d'un vieil habitué qui nourrissait une passion exclusive pour les moules ; la réussite en fut si grande qu'on l'a baptisée, par reconnaissance, du diminutif et de l'initiale de ce client, bien qu'il n'en fût pas vraiment l'auteur.*

Placer de grosses moules dans une casserole avec des oignons émincés, des queues de persil, du céleri et du poivre concassé. Ajouter un verre de vin blanc et un peu de fumet de poisson.

Quand les moules sont ouvertes, décanter la cuisson, passer au linge très fin et réduire de moitié.

A cette réduction, ajouter un quart de litre de crème fraîche. Amener à ébullition en remuant constamment. Servir bouillant.

A part, servez des paillettes au parmesan.  
Ce même potage peut se servir glacé.