

élément de Breakfast se font, ou peuvent se faire avec n'importe quel poisson bouilli. Néanmoins la morue est celui qui convient le mieux, et c'est aussi le plus employé.

Pour la préparation des Fish balls, voir *Croquettes à l'Américaine*, *Série des Hors-d'œuvre chauds*.

**Morue à la Hollandaise.** — Procéder selon la formule du « Cabilaud à la Hollandaise ».

**Morue à l'Indienne.** — Mélanger la morue effeuillée dans 7 décilitres de sauce Indienne apprêtée à l'avance, et dresser en timbale.

Servir à part du riz à l'Indienne.

**Morue à la Lyonnaise.** — Sauter au beurre 2 oignons émincés; y ajouter 4 pommes de terre moyennes émincées en rondelles et sautées au beurre également; la morue, fraîchement pochée et effeuillée; sel, poivre, et une pincée de persil concassé. Sauter le tout ensemble dans la poêle pendant quelques minutes; finir avec la valeur de 2 cuillerées de vinaigre et dresser en timbale.

**Morue à la Provençale.** — Faire sauter dans un décilitre et demi d'huile : un gros oignon haché; 4 tomates pressées, pelées et concassées. Ajouter : une pointe d'ail broyé; une pincée de persil concassé; 50 grammes de câpres; 125 grammes d'olives noires, sel, poivre, et la morue fraîchement pochée et effeuillée.

Laisser mijoter pendant 10 minutes et servir en timbale.

**Soufflé de Morue.** — Piler finement 250 grammes de morue fraîchement pochée et effeuillée, en y ajoutant petit à petit 4 cuillerées de sauce Béchamel, chaude, et très épaisse.

Bien lisser la pâte avec le pilon; l'assaisonner de sel, poivre et muscade.

La relever dans une casserole; la chauffer et y mélanger : 6 jaunes d'œufs d'abord, et 8 blancs, montés en neige très ferme, ensuite.

Dresser en casserole à Soufflé et cuire comme un Soufflé ordinaire.

**Morue Valencia.** — Dresser en timbale, et en les alternant, ces différents éléments : Riz cuit au bouillon de poisson; morue fraîchement pochée et effeuillée; purée de tomate; rouelles d'oignons assaisonnées, roulées dans la farine et frites à l'huile. Terminer par une couche de riz.

Arroser cette dernière couche avec 125 grammes de Beurre à la noisette additionné d'une cuillerée de mie de pain fine et fraîche et entourer de quartiers d'œufs durs.

**Tourte ou Vol-au-Vent de Morue à la Bénédictine.** — Garnir la Tourte ou le Vol-au-Vent de brandade de morue à la Crème, en disposant celle-ci en dôme ou en pyramide; saupoudrer la surface de truffe bien noire hachée.

**Vol-au-Vent de Morue.** — Ajouter à la morue effeuillée, un gros oignon ciselé, cuit au beurre et à blanc.

Lier avec la quantité nécessaire de sauce Béchamel et un décilitre de crème crue; mettre au point avec 125 grammes de beurre; ajouter finalement 150 grammes de truffe détaillée en lames assez épaisses et dresser dans une croûte de Vol-au-Vent.