

bouillon au champagne fortement aromatisé. Passer et réduire le court-bouillon pour préparer la sauce selon la méthode « à la Marinière ».

Garniture : Laitances pochées; champignons; lames de truffe; croûtons en cœurs frits au beurre clarifié.

Brocheton à la Normande. — Emplir un petit brochet de farce à poissons *A*; l'envelopper de bardes et le braiser au vin blanc sur fonds d'aromates. — Après cuisson, le dépouiller; le dresser sur un plat long; l'entourer d'une garniture Normande et le couvrir d'une sauce Normande additionnée de la cuisson passée et réduite.

Brocheton à la Tartare. — Le préparer exactement comme ci-dessus, et l'accompagner d'une sauce Tartare.

Brocheton à la Valvins. — Le dépouiller sur l'un des côtés; le piquer de filets d'anchois, l'envelopper de papier huilé et le rôtir au four.

Accompagnement : Sauce Ravigote relevée, ou Beurre à la Maître-d'hôtel additionné de moutarde.

CARPE

(Proportions pour un service : un kilo 500 en une ou plusieurs pièces.)

Carpe à l'Ancienne. — Ceci est une méthode fantaisiste de l'ancienne École, qui n'est guère usitée aujourd'hui qu'à titre d'originalité. Elle se résume en ceci :

« Détacher la tête et la queue du poisson et, avec les chairs du corps, préparer une farce au beurre un peu ferme. Dresser cette farce sur un fond *ad hoc*, en reconstituant le corps de la carpe; garnir l'intérieur d'une « Régence », liée d'une sauce Espagnole au fumet de poisson, serrée. Rapporter tête et queue et les souder dans la farce figurant le milieu de la carpe; puis décorer entièrement cette farce avec des croissants en truffe, taillés de grandeurs graduées, pour imiter les écailles du poisson. Arroser de beurre fondu, couvrir de minces bardes de lard et de feuilles de papier beurré; faire pocher à four doux.

Accompagnement : Sauce Génoise.

Carpe à la Bière. — Braiser la pièce entière ou les filets seulement avec : 150 grammes d'oignon émincé, étuvé à blanc, semé au fond de la poissonnière, et additionné de 25 à 30 grammes de pain d'épice coupé en dés; 50 grammes de céleri émincé; bouquet garni; de la bière légère, en quantité suffisante pour arriver à hauteur de la pièce.

Garniture : Les laitances pochées et escalopées.

Sauce : Le fonds liquide et aromatique du poisson, réduit d'un bon tiers, passé au tamis et légèrement monté au beurre.

Carpe au Bleu. — La traiter selon la méthode indiquée. (Voir *Cuisson des Poissons*.)

Si la carpe est servie chaude, envoyer en même temps une saucière de beurre fondu; si elle est servie froide, l'accompagner d'une sauce Ravigote à l'huile.

Carpe à la Canotière. — Prendre de petites carpes de 400 à 500 grammes; les emplir de farce à poissons *B* et les ciseler.

Les coucher sur un plat beurré saupoudré d'échalote hachée; les