

SAUMON

(Proportion pour 1 service : 1 kilo.)

Les pièces de Saumon entières et les Darnes sont le plus généralement traitées par le Court-bouillon au vinaigre, mouillées à froid, couvertes d'une serviette, et portées doucement à l'ébullition ; sauf en quelques cas spéciaux, comme il a été expliqué aux articles sur les Cuissons de poissons. La cuisson se fait ensuite sur le côté du feu et sans ébullition.

L'accompagnement du Saumon court-bouillonné comporte généralement deux sauces. Celles qui lui conviennent le mieux sont les sauces : Anchois, Câpres, Crevette, Gênoise, Hollandaise, Homard, aux Huitres, Mousseline, Nantua, Noisette, Ravigote et Vénitienne.

Le Saumon *crimped* admet les mêmes sauces.

En Angleterre, le saumon est toujours accompagné de concombres en tranches, au naturel ou en salade. Lorsque le poisson est servi froid, les concombres sont employés pour le décorer.

NOTA. — On entend, par Darne, un morceau de grosseur variable pris sur le milieu de la pièce.

Cadgery de Saumon. — Préparer : 600 grammes de saumon cuit, débarrassé de toutes peaux et arêtes et effeuillé ; 600 grammes de riz Pilaw bien cuit, lié avec 6 décilitres de sauce Béchamel au currie ; 6 œufs durs coupés en dés.

Dresser en timbale, en alternant les éléments, et couvrir de la même sauce.

NOTA. — Le Cadgery se prépare également à sec, c'est-à-dire sans addition de sauce Béchamel dans le riz.

Coquilles de Saumon. — Ces coquilles se font, selon les cas, à la sauce Mornay ou à la sauce au Vin blanc et, dans un cas comme dans l'autre, elles doivent être glacées.

Côtelettes de Saumon A. — *Composition de l'appareil* : 500 grammes de chair de saumon cuite : 300 grammes de champignons ; 150 grammes de queues de crevettes ; 50 grammes de truffe : le tout détaillé en salpicon, lié avec 6 décilitres et demi de sauce Béchamel réduite et 3 jaunes d'œufs.

Étaler sur plaque pour faire refroidir ; diviser ensuite en parties du poids de 75 grammes ; façonner en forme de côtelette ; paner à l'anglaise et frire au moment.

Dresser sur serviette, avec persil frit.

— L'accompagnement de ces côtelettes varie, selon les cas.

Côtelettes de Saumon B. — Procéder comme pour les « Côtelettes de brochet Soubise », en remplaçant la farce de brochet par une farce Mousseline de saumon.

Côtelettes de Saumon d'Artois. — Détailler un filet de saumon en escalopes du poids de 100 à 110 grammes ; parer ces escalopes en forme de côtelette ; les masquer d'un côté d'une couche de farce de merlan un peu ferme, humecter de blanc d'œuf la surface de la farce et décorer aux truffes.