

la sauce Espagnole. — Entourer l'anguille d'une bordure d'éperlans sans têtes, sautés à la Meunière.

**Anguille à la Romaine.** — Détailler en tronçons de petites anguilles. Les assaisonner; les faire raidir au beurre et ajouter : un litre de petits pois fins fraîchement écosés; une laitue émincée; 100 grammes de beurre; un demi-décilitre de vin blanc.

Cuire très doucement à l'étouffée; lier légèrement au beurre manié, et dresser en timbale au dernier moment.

**Anguille à la Tartare.** — Pocher l'anguille, entière ou tronçonnée, dans un court-bouillon au vin blanc. L'égoutter et l'éponger; paner à l'anglaise; faire frire au moment et dresser avec persil frit sur un plat bordé de cornichons.

*Accompagnement : Sauce Tartare.*

**Tourte d'Anguille à la Saint-Martin.** — Préparer une abaisse de pâte à fonder ayant 16 à 18 centimètres de diamètre sur un bon demi-centimètre d'épaisseur. Disposer dessus une couche de farce de brochet aux fines herbes, en laissant un petit espace sur les bords; garnir d'escalopes d'anguille assaisonnées et raidies au beurre avec 100 grammes d'oignon et 50 grammes d'échalote hachés, étuvés au beurre à l'avance, et champignons crus escalopés. Recouvrir de farce; rapporter une seconde abaisse de même pâte ou de rognures de feuilletage, un peu plus épaisse que la première, et après avoir légèrement mouillé les bords; souder, plier les bords de la pâte en bourrelet; dorer : rayer; et faire une ouverture sur le centre pour l'échappement de la vapeur.

*Temps de cuisson à four de chaleur moyenne : 35 minutes.*

En sortant la Tourte du four, introduire dans l'intérieur quelques cuillerées de beurre fondu.

**Anguille au Vert A.** — Détailler en tronçons de 5 centimètres de petites anguilles dépouillées.

Faire fondre, dans 50 grammes de beurre : 100 grammes de feuilles d'oseille épluchées; 25 grammes de feuilles d'orties nouvelles bien tendres; 10 grammes de persil; 5 grammes de pimprenelle nouvelle; 5 grammes de sauge verte; 5 grammes de sarriette, 2 grammes d'estragon et 5 grammes de cerfeuil.

Ajouter un soupçon de thym vert et faire raidir les tronçons d'anguilles dans ces herbes fondues. Mouiller d'un demi-litre de vin blanc; assaisonner de 8 grammes de sel, un peu de poivre, et laisser cuire pendant 10 minutes.

Lier avec 4 jaunes d'œufs; compléter par un filet de jus de citron, et débarrasser en terrine.

— Ces anguilles se servent généralement froides.

**Anguille au Vert à la Flamande B.** — Tronçonner les anguilles comme ci-dessus et les raidir avec 50 grammes de beurre.

Mouiller d'un demi-litre de bière; assaisonner de sel et de poivre; cuire pendant 10 minutes et ajouter, au dernier moment, les herbes mentionnées à la formule A, hachées grossièrement.

Laisser bouillir pendant quelques instants; lier la sauce à la fécule si elle semble trop claire, et débarrasser en terrine.