

Sardines à la Pisane. — Farcir les filets ; les rouler en paupiettes ; les pocher avec vin blanc et cuisson de champignons.

Les dresser au milieu d'une bordure d'épinards hachés, revenus au beurre, additionnés d'une pointe d'ail broyé et de purée d'anchois. Ajouter, au fonds de pochage, de la tomate fondue et de la sauce Béchamel ; entourer la bordure de quartiers d'œufs durs, couvrir le tout avec la sauce, saupoudrer de chapelure et de Parmesan râpé et faire gratiner.

Sardines à la Sicilienne. — Préparer les sardines comme pour « Colbert » et les faire frire.

Dresser chaque sardine sur une tranche de citron paré à vif, et verser autour un Beurre noisette additionné de câpres, filets d'anchois et œufs durs hachés.

Sardines Saint-Honorat. — Paner à l'anglaise et faire frire les sardines selon la méthode « à la Colbert ».

Les dresser en couronne sur un plat ovale ; garnir le milieu de tomates concassées, fondues au beurre, et entourer de sauce Paloise.

Sardines à la Toulonnaise. — Retirer l'arête des sardines ; les garnir de farce de merlan à la crème ; les reformer et les pocher.

Dresser en couronne ; disposer au milieu, et en pyramide, de belles moules pochées et parées. Saucer de Velouté de poisson.

Sardines à la Vivandière. — Farcir les filets avec de la Duxelles liée ; les rouler en paupiettes et placer chaque paupiette dans une rondelle de concombre, blanchie, ayant la même hauteur et juste assez évidée au centre pour que la paupiette y puisse entrer.

Ranger les paupiettes dans un sautoir beurré ; mouiller avec un peu de cuisson de champignons et cuire au four, en arrosant souvent.

Dresser, napper d'une sauce Tomate légère ; saupoudrer de cerfeuil et estragon hachés.

