

FÉRA

Poisson des lacs Alpins, principalement du lac Léman, ayant une certaine analogie avec l'Alose.

On le traite de préférence en filets, et il admet les modes d'apprêts suivants : à l'*Anglaise*, au *Gratin*, à l'*Hôtelière*, à la *Meunière*, etc.

GOUJON

Le Goujon est principalement traité par la friture; cependant, on le prépare aussi « à la Meunière », après l'avoir assaisonné et fariné. Dans ce cas on l'arrose de Beurre noisette au moment de le servir.

La condition essentielle de son apprêt est d'être tenu bien rissolé et croquant.

On l'emploie aussi comme élément de garniture, après l'avoir fariné, pané à l'*anglaise* en manchon, et frit.

NOTA. — Le terme « paner en manchon » s'emploie assez couramment. L'opération consiste en ceci : lorsque les goujons sont panés, on dégage la tête et la queue, de sorte que les poissons semblent avoir été introduits dans un manchon constitué par la combinaison de l'œuf et de la mie de pain.

LAMPROIE

La lamproie est plus fine de chair et plus grasse que l'anguille ; toutes les préparations de celle-ci lui sont applicables. On doit l'échauder pour la débarrasser de son enveloppe visqueuse et la faire dégorger soigneusement ensuite.

Nous donnerons simplement, en ce qui la concerne, l'originale formule suivante :

Lamproie à la Solognote. — Piler 100 grammes de pignolis en y ajoutant, petit à petit, 3 cuillerées à soupe de vinaigre. Limoner la lamproie ; la diviser en tronçons de 15 centimètres ; l'assaisonner de sel et de poivre et la faire mariner avec les pignolis, 2 feuilles de laurier et 2 brindilles de serpolet. Laisser mariner pendant 6 heures, en retournant fréquemment les morceaux.

Passer au beurre 500 grammes de mousserons ; ajouter les tronçons de lamproie pour les raidir ; les débarrasser avec la marinade et laisser refroidir.

Enfermer ensuite le tout dans une enveloppe de pâte, faite de farine détrempee à l'eau tiède ; envelopper d'un papier huilé et placer sur l'âtre. Couvrir de cendres chaudes et cuire pendant une heure et demie, en renouvelant fréquemment la cendre. Au moment de servir brosser le pâté, dont la croûte est brisée au dernier moment.

NOTA. — Nous indiquons ici le procédé local de cuisson, mais celle-ci peut, naturellement, se faire au four.

LAVARET

Poissons des lacs Savoisiens et Suisses, auxquels sont applicables les préparations de la Féra.