

SÉRIE DES POISSONS DE MER

PRÉPARATIONS HORS SÉRIE

Bouillabaisse à la Marseillaise. — Comme pour beaucoup d'appêts culinaires, l'unité de vue et d'exécution est encore à se faire pour la Bouillabaisse. Nous croyons donc devoir adopter, entre toutes, la méthode de notre ami Caillat.

Proportions pour 10 personnes : 2 kilos 500 de poissons.

Nomenclature des poissons usuels de la Bouillabaisse : Rascasse, Chapon, Saint-Pierre, Merlan de Palangre, Fiélas, Boudreuil, Rouquiers, Rougets, Langoustes ou Langoustines.

Traitement : Couper les gros poissons en tronçons et laisser les petits entiers.

Réunir en casserole : 125 grammes d'oignon et 50 grammes de blanc de poireau hachés; 2 belles tomates pressées, pelées et concassées; 30 grammes d'ail broyé; 15 grammes de persil concassé; une forte pincée de safran; un décilitre d'huile vierge; une feuille de laurier; une brindille de sarriette; une pincée de sommités de fenouil; et les *poissons à chair ferme*.

Les poissons à chair tendre, comme le Rouget et le Merlan, doivent être réservés, et ajoutés dans la Bouillabaisse quand elle a déjà 7 à 8 minutes d'ébullition.

Mouiller avec de l'eau, en quantité voulue pour que le poisson en soit juste couvert; assaisonner de 8 grammes de sel et d'un gramme de poivre par litre de mouillement; faire partir en ébullition et cuire à grand feu pendant 15 minutes.

Verser le bouillon de la Bouillabaisse sur des tranches de pain disposées dans un plat; dresser les poissons sur un autre plat et les entourer avec les tronçons de langoustes ou de demi-petites langoustes, selon le genre employé.

NOTA. — Le meilleur pain pour faire les tranches, est celui que, à Marseille, on appelle « Murette », et il doit être frais. L'on ne fait jamais griller ni frire les tranches de pain pour la Bouillabaisse marseillaise.

Enfin, Caillat fait justement observer que l'emploi de poissons blancs, tels que le merlan, est rigoureusement nécessaire pour assurer la liaison de la Bouillabaisse.

Bouillabaisse à la Parisienne. — *Proportions pour 10 personnes :* 2 kilos 500 de poissons et un litre et demi de moules.

Nomenclature des poissons généralement employés : Rougets, Grondins, Soles, Vives, Merlans, petit Congre, Langoustes vivantes, et Moules comme élément auxiliaire.

Traitement : Passer dans un décilitre et demi d'huile, et sans laisser