

à la maître-d'hôtel cru additionné de 25 grammes d'échalote, 20 grammes de persil et 25 grammes de champignons hachés, par 125 grammes de beurre.

Les enfermer chacun dans une papillote ovale bien huilée et les cuire au four.

Harengs Farcis. — Enlever l'arête; garnir l'intérieur des harengs de farce ordinaire aux fines herbes; les mettre en papillote et les cuire au four.

— Servir en même temps une sauce au Vin blanc.

Harengs Marinés. — Voir « Harengs à la Dieppoise », Série des *Hors-d'œuvre froids*.

Harengs à la Meunière. — Procéder selon la méthode ordinaire, et dresser sur un plat bordé de lames de citron.

Harengs à la Nantaise. — Prendre des harengs laités; les ciseler, passer à la farine, paner à l'anglaise, et cuire au beurre.

Retirer ensuite une demi-laitance sur chaque hareng et passer ces laitances au tamis fin.

Assaisonner la purée de sel et de poivre; ajouter un peu de moutarde et la monter au beurre fondu, à raison de 125 grammes de beurre par 6 laitances entières. — Servir ce beurre à part.

Harengs Paramé. — Les ciseler, les assaisonner et les faire raidir au beurre. Les mettre ensuite chacun dans une papillote ovale avec une cuillerée de Duxelles serrée et compléter la cuisson au four.

Harengs Portière. — Cuire les harengs comme pour « Meunière »; les enduire ensuite de moutarde, saupoudrer de persil haché, couvrir de Beurre à la noisette et arroser finalement d'un filet de vinaigre passé dans la poêle.

MAQUEREAU

Maquereau à l'Anglaise. — Détailler le maquereau en tronçons et le pocher dans un court-bouillon condimenté au fenouil.

Servir en même temps une purée de groseilles vertes un peu claire.

Maquereau à la Boulonnaise. — Le détailler en gros tronçons et le pocher dans un court-bouillon fortement vinaigré.

Égoutter, dépouiller et dresser les tronçons; les entourer de moules pochées et les masquer de sauce au Beurre, mouillée en partie avec du court-bouillon passé au linge.

Maquereau à la Calaisienne. — Lever les filets et les mettre en papillotes en procédant comme pour les Harengs. (Voir *Harengs à la Calaisienne*.)

Maquereau Grillé. — Couper le bout du museau; ouvrir le maquereau par le dos en sectionnant l'arête en deux endroits, sans séparer les deux moitiés. Assaisonner, arroser de beurre fondu et faire griller doucement.

Dresser sur un plat chaud, en rapprochant les deux moitiés grillées et arroser de Beurre à la maître-d'hôtel à moitié dissous.

Filets de Maquereau Bonnefoy. — Assaisonner les filets; les passer dans la farine et les cuire à la Meunière.