

Crème de Laitances. — Cuire les laitances au beurre ; les passer au tamis fin ; mélanger la purée dans une quantité égale de composition de Royale ordinaire à la crème.

Pocher cette composition dans de petites cassolettes en porcelaine ou en argent.

En augmentant de quelques jaunes d'œufs la composition de Royale, cette crème peut être pochée en timbales dans des moules à dariole. Etant démoulées, ces timbales sont nappées de sauce Béchamel fine et légère, mise au point avec du Beurre d'écrevisse.

Coquilles de Laitances à la Parisienne. — Napper le fond des coquilles d'un peu de sauce au Vin blanc additionnée de truffe hachée. Disposer dedans les escalopes de laitances en les alternant de larges lames de champignons cuits ; recouvrir de même sauce et faire glacer.

Laitances Maréchal. — Etant pochées et éponnées, tremper les laitances dans du beurre fondu et les paner à l'anglaise. Les colorer au beurre clarifié et dresser sur serviette.

Accompagnement : Sauce Périgueux.

Laitances à la Meunière. — Après les avoir assaisonnées et farinées à cru, les traiter selon la méthode ordinaire.

Soufflés de Laitances (PETITS). — *Composition pour 10 caisses ordinaires* : 250 grammes de laitances pochées comme il est dit à la Notice et passées au tamis fin. Additionner la purée de : un décilitre et demi de sauce Béchamel réduite, 3 jaunes et 4 blancs montés en neige bien ferme.

Temps de cuisson au four de chaleur moyenne : 12 minutes.

Facultativement, cette composition peut s'additionner d'un peu de truffe hachée.

ESTURGEON

C'est un poisson à chair ferme, sans grande saveur, et qui ne se sert guère que braisé, en fricandeaux, en grenadins, etc.

Fricandean d'Esturgeon. — Il se traite exactement comme le fricandean ordinaire et peut s'accompagner de toutes les garnitures qui conviennent à celui-ci ; ainsi que de garnitures d'olives noires, d'olives vertes farcies, etc.

Esturgeon à la Normande. — On emploie pour cela les plus petits esturgeons pêchés sur les côtes de janvier à mars.

Après avoir écaillé et vidé le poisson, sectionner l'épine dorsale par l'ouverture du ventre pour en éviter la déformation, et le braiser au court-bouillon au vin blanc. — Le dépouiller au dernier moment et le glacer avec le fonds de braisage passé et réduit.

Dresser ; entourer d'une garniture à la Normande et servir à part une sauce Normande.

Esturgeon en Tortue. — L'apprêter en fricandean ; le piquer de filets d'anchois et le braiser sur fonds d'aromates.

Accompagnement : Garniture et sauce Tortue.