

**Mousseline d'Éperlans.** — L'apprêt de la farce-mousseline est celui indiqué à la formule initiale (Voir *Série des Farces*), en observant, toutefois, ce que nous avons déjà fait remarquer à l'article « Potage Velouté d'éperlans », que les proportions de chair d'éperlan ne doivent représenter que le tiers de la quantité totale, et que les deux autres tiers doivent être fournis par de la chair de Sole ou de Dorée.

La raison de cette modification est que la chair d'éperlan a une saveur trop prononcée pour être employée seule; cette saveur est très désagréable quand elle domine. C'est pourquoi il est nécessaire de l'amoindrir par une addition de chair d'un poisson dont la saveur est à peu près neutre. Il résulte en outre de cette addition que la farce pouvant absorber beaucoup plus de crème est plus légère et moelleuse.

**Mousselines d'Éperlans Alexandra.** — Procéder comme pour les Mousselines de saumon de ce nom, en employant de la farce-mousse-line d'éperlans.

**Mousselines d'Éperlans Tosca.** — Même explication que ci-dessus.

**Paupiettes d'Éperlans.** — Procéder selon la façon indiquée pour les Paupiettes de merlans.

Ces paupiettes se servent en timbale avec sauce et accompagnement au choix. On les emploie souvent aussi pour garniture de Vol-au-vent maigre.

**Éperlans sur le Plat.** — Même traitement que celui de la « Sole sur le plat », en tenant compte de la différence de grosseur entre l'une et les autres.

**Éperlans Richelieu.** — Les préparer comme les « Éperlans à l'anglaise » et disposer une ligne de belles lames de truffe sur le Beurre à la maître-d'hôtel.

**Éperlans au Vin blanc.** — Les coucher sur plat beurré; puis les pocher et les traiter comme les « Filets de sole au vin blanc ».

## HADDOCK

Le Haddock n'est autre qu'un petit Églefin décapité, ouvert par le dos et fumé. Il constitue l'un des meilleurs éléments du Breakfast.

Lorsque le Haddock est servi grillé, on l'accompagne de beurre fondu.

S'il doit être poché, il est plongé dans le liquide bouillant, eau ou lait, légèrement salé; sa cuisson est complétée sur le côté du feu, et à couvert. Il faut environ 15 minutes pour pocher un Haddock de 750 grammes. Ce pochage se fait toujours à court mouillement.

On le dresse avec quelques cuillerées de cuisson sur le plat, et on sert à part du beurre frais ou du beurre fondu, selon le goût des convives.

Lorsque le Haddock est servi au Lunch, on envoie en même temps une Sauce aux œufs et une timbale de pommes de terre à l'anglaise fraîchement cuites.

## HARENDS

**Harengs à la Calaisienne.** — Les ouvrir par le dos pour retirer l'arête; les farcir avec les œufs ou les laitances, mélangés avec du Beurre