

**Merlans à la Meunière.** — Procéder selon la méthode générale indiquée. (Voir *Cuisson des Poissons à la Meunière*.)

**Merlan Montreuil.** — Inciser les filets de merlans ou les fendre par le dos et les pocher avec fumet de poisson, vin blanc et beurre.

Procéder ensuite comme il est indiqué pour la « Sole Montreuil ». (Voir *Soles entières*.)

**Mousse de Merlan.** — Préparer la farce mousseline selon la méthode indiquée (*Chapitre des Garnitures, Série des Farces*), et procéder ensuite comme pour toute autre Mousse.

**Mousselines diverses de Merlan.** — Voir les formules de « Mousselines de Saumon », et procéder comme il y est dit en substituant la chair de merlan à celle du saumon dans l'apprêt de la farce mouseline, et dans le décor des Mousselines.

**Merlans à la Niçoise.** — Procéder de la façon indiquée au Rouget de ce nom. (Voir *Rougets*.)

**Merlans Orly (FILETS DE).** — Lever les filets; les assaisonner; les tremper dans une pâte à frire légère et les plonger à friture bien chaude. Dresser sur serviette avec persil frit et servir une sauce Tomate à part. (Voir le Nota placé à la suite de « Filets de sole Orly ».)

**Pain de Merlan à l'Ancienne.** — Procéder comme il est expliqué à la formule « Pain de brochet à l'Ancienne », en remplaçant la farce de brochet par de la farce de merlan.

**Paupiettes de Merlans.** — Lever les filets; masquer le côté intérieur d'une couche de farce, les rouler en forme de bouchons et les assujettir avec quelques tours de fil. Les paupiettes de merlans se pochent comme celles de sole et admettent presque toutes les garnitures des filets de sole.

**Merlans sur le Plat.** — Inciser les merlans sur le dos, et les préparer selon la formule de la « Sole sur le plat ».

**Quenelles de Merlan Soubise.** — Former les quenelles à la cuiller, en farce de merlan au beurre, ou les mouler dans de petits moules genre barquette. Le poids moyen de farce par quenelle est de 75 grammes.

Faire pocher à l'eau salée pendant 15 à 18 minutes; puis égoutter, éponger, dresser les quenelles en couronne sur un plat rond et verser au milieu une Soubise claire.

**Nota.** — Ces quenelles peuvent s'accompagner d'une garniture quelconque de Filets de sole.

**Quenelles de Merlan Morland.** — Procéder comme il est indiqué pour les « Quenelles de brochet à la Morland », en remplaçant la farce de brochet par de la farce de merlan.

**Merlans Richelieu.** — Préparer les merlans comme ceux « à l'Anglaise » et les compléter par une rangée de lames de truffe disposée sur le Beurre à la maître-d'hôtel.

**Vol-au-vent de Quenelles de Merlan Cardinal.** — *Garniture :* La moitié de la garniture composée de quenelles en farce de merlan à la crème truffée, moulées à la cuiller à café et pochées au moment; l'autre moitié composée d'escalopes de langouste; petits champignons cannelés et lames de truffe.