

la sauce Espagnole. — Entourer l'anguille d'une bordure d'éperlans sans têtes, sautés à la Meunière.

Anguille à la Romaine. — Détaillez en tronçons de petites anguilles. Les assaisonner ; les faire raidir au beurre et ajouter : un litre de petits pois fins fraîchement écossés ; une laitue émincée ; 100 grammes de beurre ; un demi-décilitre de vin blanc.

Cuire très doucement à l'étouffée ; lier légèrement au beurre manié, et dresser en timbale au dernier moment.

Anguille à la Tartare. — Pocher l'anguille, entière ou tronçonnée, dans un court-bouillon au vin blanc. L'égoutter et l'éponger ; paner à l'anglaise ; faire frire au moment et dresser avec persil frit sur un plat bordé de cornichons.

Accompagnement : Sauce Tartare.

Tourte d'Anguille à la Saint-Martin. — Préparer une abaisse de pâte à foncer ayant 16 à 18 centimètres de diamètre sur un bon demi-centimètre d'épaisseur. Disposer dessus une couche de farce de brochet aux fines herbes, en laissant un petit espace sur les bords ; garnir d'escalopes d'anguille assaisonnées et raidies au beurre avec 100 grammes d'oignon et 50 grammes d'échalote hachés, étuvés au beurre à l'avance, et champignons crus escalopés. Recouvrir de farce ; rapporter une seconde abaisse de même pâte ou de rognures de feuilletage, un peu plus épaisse que la première, et après avoir légèrement mouillé les bords ; souder, plier les bords de la pâte en bourrelet ; doré : rayer ; et faire une ouverture sur le centre pour l'échappement de la vapeur.

Temps de cuisson à four de chaleur moyenne : 35 minutes.

En sortant la Tourte du four, introduire dans l'intérieur quelques cuillerées de beurre fondu.

Anguille au Vert A. — Détaillez en tronçons de 5 centimètres de petites anguilles dépouillées.

Faire fondre, dans 50 grammes de beurre : 100 grammes de feuilles d'oseille épluchées ; 25 grammes de feuilles d'orties nouvelles bien tendres ; 10 grammes de persil ; 5 grammes de pimprenelle nouvelle ; 5 grammes de sauge verte ; 5 grammes de sarriette, 2 grammes d'estragon et 5 grammes de cerfeuil.

Ajouter un soupçon de thym vert et faire raidir les tronçons d'anguilles dans ces herbes fondues. Mouiller d'un demi-litre de vin blanc ; assaisonner de 8 grammes de sel, un peu de poivre, et laisser cuire pendant 10 minutes.

Lier avec 4 jaunes d'œufs ; compléter par un filet de jus de citron, et débarrasser en terrine.

— Ces anguilles se servent généralement froides.

Anguille au Vert à la Flamande B. — Tronçonner les anguilles comme ci-dessus et les raidir avec 50 grammes de beurre.

Mouiller d'un demi-litre de bière ; assaisonner de sel et de poivre ; cuire pendant 10 minutes et ajouter, au dernier moment, les herbes mentionnées à la formule A, hachées grossièrement.

Laisser bouillir pendant quelques instants ; lier la sauce à la féculle si elle semble trop claire, et débarrasser en terrine.