

presque complète du mouillement doit correspondre avec la cuisson des merlans.

Faire glacer au dernier moment.

En sortant les merlans du four, exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron et les saupoudrer légèrement de persil haché.

Merlans Colbert. — Fendre les merlans sur le dos et retirer l'arête. Les assaisonner, tremper dans du lait, rouler dans la farine, paner à l'anglaise et faire frire au moment.

Dresser sur un plat long ; garnir la fente du dos de Beurre à la maitre-d'hôtel, et border le plat de lames de citron cannelées.

Merlans à la Dieppoise. — Fendre les merlans sur le dos ; les pocher avec vin blanc, cuisson de champignons et un peu de cuisson de moules. Égoutter, dresser, entourer d'une garniture Dieppoise ; masquer poissons et garniture de sauce Vin blanc additionnée du fonds de pochage passé et réduit.

NOTA. — Dans certaines maisons, il est de règle de glacer tous les poissons préparés à la Dieppoise.

Merlans aux Fines Herbes. — Pocher les merlans avec vin blanc et cuisson de champignons. Égoutter, dresser, les sécher un instant à l'entrée du four et les masquer de sauce aux Fines Herbes.

Merlans au Gratin. — Ciseler les merlans et les coucher sur un plat beurré dont le fond sera couvert de quelques cuillerées de sauce Gratin. Entourer les merlans d'une bordure de lames de champignons crus chevalées ; placer 3 petits champignons cuits sur chaque merlan ; verser quelques cuillerées de vin blanc dans le fond du plat et couvrir le tout de sauce Gratin. Saupoudrer de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et mettre au four de chaleur réglée de façon à ce que : 1° la réduction de la sauce ; 2° la cuisson des poissons ; 3° la formation du gratin, se fassent simultanément. (Voir à ce sujet *Conduite des Gratins complets, Chapitre des Entrées, Série des Théories préliminaires.*) En sortant les merlans du four, exprimer quelques gouttes de jus de citron sur la surface gratinée et saupoudrer d'un peu de persil haché.

Merlans à l'Hôtelière. — Procéder selon la formule des Truites à l'Hôtelière. (Voir *Truites.*)

Merlans en Lorgnette. — Détacher les filets en allant de la queue à la tête et en rasant bien l'arête, puis supprimer celle-ci à la naissance de la tête. Assaisonner les filets, les paner légèrement à l'anglaise, les rouler en paupiettes, et maintenir celles-ci avec une brochette les traversant à moitié de la hauteur. Faire frire au moment, et dresser sur serviette avec persil frit. — Servir une sauce Tomate à part.

Merlans en Lorgnette au Gratin. — Détacher les filets comme ci-dessus ; marquer la partie intérieure d'une couche de farce de poisson aux fines herbes, et les rouler en paupiettes. Les ranger sur un plat à gratin beurré, dont le fond sera légèrement couvert de sauce Gratin, en disposant les paupiettes sur le milieu du plat et les têtes en dehors. Poser un petit champignon cuit sur chaque paupiette, les entourer de lames de champignons crus et procéder, quant au reste, tout comme pour les merlans au gratin.