

gées dedans, forment un résidu qui porterait la friture à brûler, ou qui s'attacherait après les poissons plongés dedans par la suite et en dénaturerait l'aspect.

CUISSON DES POISSONS AU BEURRE, DITE « A LA MEUNIÈRE ».

Cet excellent mode de préparation ne s'applique qu'aux poissons de petite taille, ou aux tranches de gros poissons. Cependant on peut, avec beaucoup d'attention, l'appliquer aux turbotins dont le poids ne dépasse pas un kilo 500.

Il consiste à cuire les poissons, tranches, ou filets de poissons, à la poêle et dans du beurre bien chaud, après les avoir assaisonnés et saupoudrés de farine.

Pour les poissons de petite taille, on peut employer le beurre ordinaire; mais, s'ils sont gros, l'emploi du beurre clarifié est préférable.

Lorsque le poisson a été retourné et que sa cuisson est au point, il est dressé sur le plat de service bien chaud.

On peut le servir tel quel, en l'accompagnant simplement d'un, ou de plusieurs demi-citrons parés. Les poissons ainsi servis prennent le qualificatif *doré* : pour les distinguer de ceux « à la Meunière » proprement dits.

Si le poisson est indiqué « à la Meunière », on exprime dessus quelques gouttes de jus de citron; on l'assaisonne d'un peu de sel et de poivre, et on sème à la surface du persil concassé et blanchi. Il est ensuite arrosé de beurre cuit à la noisette, et servi immédiatement, pour que la mousse produite par le contact du persil humide et du beurre chaud subsiste encore lorsqu'il est présenté aux convives.

CUISSON DES POISSONS SUR LE GRIL

Ce mode de cuisson s'applique aux différents petits poissons, aux Turbotins de grosseur moyenne, et aux tranches de grosses pièces.

A moins d'être très petits, les poissons à griller doivent être incisés assez finement, ce qui a pour but d'ouvrir un passage pour la pénétration du calorique dans les chairs et facilite la cuisson.

Pour les poissons à chair blanche, ou sèche, nous conseillons de les rouler dans la farine, et de les arroser de beurre fondu ou d'huile fine avant de les placer sur le grill. De cette enveloppe de farine il résulte, sous l'action du calorique, une sorte de croûte qui empêche le poisson de sécher, et lui donne une couleur dorée que l'on ne saurait obtenir s'il n'était pas fariné.

Le saumon, les truites, les rougets, les maquereaux et les harengs, dont la chair est assez grasse, ne sont pas farinés, mais seulement arrosés de beurre fondu ou d'huile d'olive.

En raison de la fragilité de la chair de certains poissons, on se sert, pour les cuire, d'un double grill spécial qui est posé sur le grill ordinaire, et qui permet de les retourner sans aucun risque de les briser.

Les poissons grillés se dressent directement sur plat bien chaud, avec entourage de persil frais et de tranches de citron cannelées.

Le Beurre à la Maître-d'hôtel, le Beurre d'anchois, le Beurre à la Ravigote, la sauce Diable et la sauce Roberts-Escoffier sont les meilleurs accompagnements des poissons grillés.