

**BARBUE**

Servie entière, la Barbue peut être considérée comme le poisson-supplément du Turbotin.

Toutes les préparations indiquées pour le Turbotin lui sont applicables; de même que, si elle est préparée en filets, toutes les formules des Filets de sole peuvent être suivies.

En conséquence, voir Turbotin pour la Barbue traitée entière, et Filets de Sole pour la Barbue traitée en filets.

**BLOATERS**

Les Bloaters, ou Harengs fumés doux, constituent l'un des meilleurs éléments de « Breakfast », et même du « five o'clock tea ». On les fait simplement griller à feu doux.

Ces poissons, n'étant presque pas salés ni fumés, se conservent peu.

**CABILLAUD ou MORUE FRAICHE**

Le Cabillaud se cuit à l'eau salée et toutes les sauces qui conviennent au turbot lui sont applicables.

---

**Cabillaud Crème gratin.** — Procéder comme il est indiqué pour le Turbot crème au gratin. (Voir *Turbot.*)

**Cabillaud à la Flamande.** — Le détailler en tranches de 2 centimètres et demi d'épaisseur; assaisonner de sel, poivre et muscade; ranger ces tranches dans un sautoir ou une plaque grassement beurrés et mouiller de vin blanc à hauteur. Ajouter : échalotes hachées et fines herbes; disposer sur les tranches des rondelles de citron, parées à vif et épépinées; faire prendre l'ébullition. Pocher ensuite au four pendant 12 minutes environ.

Dresser les tranches sur un plat; lier la cuisson avec de la biscotte écrasée; laisser bouillir pendant 5 minutes et verser sur les tranches.

**Cabillaud Bouilli.** — Le cabillaud bouilli se prépare, soit entier, soit en tronçons ou en darnes. Il est toujours accompagné de son foie, poché à l'eau salée et de pommes de terre bien farineuses, cuites à l'anglaise, au dernier moment.

On sert en même temps, soit une sauce Hollandaise, soit une sauce aux Huitres; ou un Beurre fondu.

**Cabillaud Grillé.** — Le détailler en tranches de 3 centimètres d'épaisseur; les assaisonner; saupoudrer de farine; arroser copieusement de beurre fondu et faire griller doucement.

Dresser sur un plat chaud; garnir le dessus de tranches de citron parées à vif et entourer de bouquets de persil.

Servir en même temps un Beurre maître-d'hôtel, d'anchois, ou une sauce de Poissons grillés.

**Cabillaud Frit.** — Le détailler en tranches de 2 à 3 centimètres d'épaisseur; les assaisonner, paner à l'anglaise et les faire frire le temps