

Démouler sur plat rond; disposer sur le pain une garniture de petits champignons entiers, bien blancs, et de lames de truffe.

Accompagnement : Sauce blanche au beurre, dite « sauce Bâtarde ».

Brochet au Persil. — Détaillez le brochet en tranches; les pocher à l'eau de sel et dresser sur serviette.

Servir à part un beurre Noisette additionné, quand il est à son maximum de cuisson, de feuilles de persil dans les proportions de 100 grammes de feuilles par 250 grammes de beurre.

Envoyer en même temps des quartiers de citron.

Brochet sauce Persil. — Entier, ou en tranches; cuire le brochet dans un court-bouillon fortement additionné de persil, et le dresser sur serviette.

Servir en même temps une sauce Persil et une timbale de pommes de terre à l'anglaise.

Quenelles de Brochet à la Lyonnaise. — Prendre la quantité voulue de Godiveau Lyonnais (voir Série des *Farces*, Chapitre des *Garnitures*); mouler les quenelles à la cuiller et les déposer au fur et à mesure dans un sautoir beurré.

Les pocher comme de coutume; ensuite, les égoutter et les mettre à mijoter pendant 10 minutes dans une sauce de poisson quelconque, pour qu'elles atteignent leur gonflement caractéristique.

Si elles sont servies avec une sauce liée, où elles ne peuvent être ajoutées qu'au moment, elles sont mises à gonfler dans un récipient fermé, avec une quantité relative d'excellent fumet de poisson.

Quenelles de Brochet Morland. — Prendre la quantité voulue de farce de brochet au beurre, un peu ferme, et la diviser en parties du poids de 70 grammes. Mouler les parties de farce en forme de quenelle ovale et plate, en les fourrant d'une escalope de laitance de carpe pochée, trempée dans le beurre fondu, et roulée dans la truffe hachée.

Tremper ensuite les quenelles dans de l'œuf battu; les rouler dans la truffe hachée; rectifier la forme et les cuire doucement, à cru, au beurre clarifié.

Dresser en turban et verser au milieu une purée de champignons tenue un peu légère.

Brochet avec Sauces diverses. — Le brochet servi avec une sauce est toujours court-bouillonné, dressé sur serviette et accompagné de pommes de terre à l'anglaise. — Peuvent être servies avec le brochet, les sauces : Câpres, Génevoise, Hollandaise, aux Huitres, Ravigote, Vénitienne.

BROCHETON

Brocheton à la Martinière. — Ciseler le brocheton et le mettre à mariner une heure à l'avance avec aromates, vin blanc, filet d'huile et assaisonnement. — Ensuite, l'éponger et le faire griller en l'arrosoant d'huile de temps en temps.

Accompagnement : Sauce Mayonnaise additionnée de lobes de noix épluchés et hachés finement.

Brocheton en Matelote à la Rémoise. — Détaillez en tronçons un petit brochet ou deux beaux brochetons; les cuire dans un court-