

D'autre part, réduire des trois quarts 4 décilitres d'essence de poisson ; lier, hors du feu, et au dernier moment, avec 2 jaunes d'œufs et 4 décilitres de crème double ; relever l'assaisonnement.

Dresser les rougets ; les saucer et saupoudrer la surface de la sauce de mie de pain frite au beurre.

Rougets à la Trouvillaise. — Ouvrir les rougets par le dos, extraire l'arête et les remplir de fine farce. Après les avoir remis en forme, les ranger dans une plaque et les pocher avec du beurre fondu et un peu de vin blanc.

Dresser avec bordure de citrons. — Servir à part un Beurre Colbert.

Rougets Villeroy (FILETS DE). — Parer les filets et les mettre à mariner pendant 25 minutes, avec aromates, jus de citron et huile.

Ensuite les égoutter et les éponger ; les tremper dans une sauce à la Villeroy ; refroidir ; paner à l'anglaise et faire frire au moment.

Dresser sur serviette avec bouquets de persil frit, et border le plat de lames de citron cannelées.

ROUGETS FROIDS

Rougets à l'Orientale. — Voir la formule à la Série des *Hors-d'œuvre froids*.

Mousse froide de Rougets. — Pour l'apprêt de la farce, procéder selon les indications données à la formule initiale, en ayant soin de ne pas vider les rougets.

Pour la préparation de la Mousse, consulter la formule type. (Voir *Préparations froides, Chapitre des Garnitures.*)

JOHN DORY ou SAINT PIERRE

Ce poisson, qui est difforme et d'aspect peu agréable, possède une chair d'une fermeté, d'une blancheur et d'une délicatesse rares, parfaite pour la préparation des farces. Lorsqu'il est bien frais, ses filets peuvent rivaliser en valeur avec ceux du Turbotin et de la Sole.

La Dorée n'est cependant pas employée autant qu'elle devrait, et qu'elle mérite de l'être; soit que sa mauvaise mine impressionne défavorablement les gourmets, soit qu'il faille attribuer le dédain ou l'indifférence de ceux-ci à un caprice de la mode.

Les différentes formules indiquées par le Turbotin et les filets de Sole, peuvent très bien être appliquées aux filets de la Dorée.

SARDINES et ROYANS

Les sardines et royans frais sont susceptibles de recevoir de multiples préparations. Notre ami Caillat a consacré à ces Clupées, 150 excellentes recettes dont nous recommandons l'étude à nos collègues.

Titre de l'ouvrage : *150 Manières d'accorder les Sardines.*

Les formules suivantes sont extraites de cet ouvrage.

Sardines à l'Antiboise. — Supprimer la tête et l'arête des sardines ; les passer dans la farine, paner à l'anglaise et faire frire à l'huile. Dresser en couronne avec, au milieu, une fondue de tomates à la Provençale.