

## SÉRIE DES POISSONS D'EAU DOUCE

## MATELOTES TYPES

(Proportions pour un service : 1 kilo 500 de poisson, d'une seule ou de plusieurs espèces.)

Nous plaçons les Matelotes hors série, et en tête des poissons d'eau douce, parce qu'une grande partie de ceux-ci peuvent être traités par ce mode et que la préparation est la même pour tous.

Seul, le temps de cuisson diffère, selon l'espèce et la nature du poisson employé; on doit, en conséquence, dans une Matelote qui en comporte plusieurs espèces, commencer à cuire d'abord celles à chair ferme; puis ajouter, au bout d'un temps déterminé, celles dont la chair est tendre, de façon à ce que toutes atteignent, au même instant, leur à-point de cuisson.

Bien que les proportions des courts-bouillons aient été fixées, nous établissons ici celles qui conviennent pour les cuissons des matelotes ci-après indiquées.

## TRAITEMENT DES MATELOTES

Le, ou les poissons, étant nettoyés et tronçonnés comme il convient, ranger les morceaux dans un plat à sauter avec : 2 oignons émincés, un bouquet garni, 4 gousses d'ail, 8 grammes de sel, 4 boules de poivre en grains.

Mouiller d'un litre de vin rouge ou blanc, selon le genre de la Matelote; faire partir en ébullition, ajouter un décilitre de cognac; flamber et terminer la cuisson à couvert.

La cuisson étant au point, changer les tronçons de casserole et passer le court-bouillon pour finir la matelote selon l'une des deux méthodes qui lui sont applicables : la *Marinière* ou la *Meunière*.

La différence à établir entre elles, est que la Matelote *Marinière* se mouille au vin blanc, comporte la garniture ordinaire des matelotes, et que sa sauce se traite par réduction du court-bouillon; tandis que, en principe, la Matelote à la *Meunière* ne comporte comme garniture que écrevisses et croûtons; que son mouillement se fait au vin rouge; et qu'elle se lie invariablement au beurre manié, à raison de 100 grammes de beurre et 60 grammes de farine par litre de cuisson de poisson.