

CUISSON DES POISSONS AU GRATIN

Cette préparation s'applique surtout aux poissons de petite taille comme : Soles, Rougets, Merlans, Turbotins, etc. La *théorie des Gratins* est exposée au Chapitre des Relevés et Entrées.

CUISSON DES POISSONS « CRIMPED »

Bien que le poisson « crimped » soit un article exclusivement anglais, nous croyons utile d'en expliquer l'appât ici. Ce mode de traitement s'applique surtout au Saumon, au Cabillaud, à l'Églefin et à la Raie.

Les trois premiers de ces poissons peuvent se préparer entiers ou en tranches. La raie « crimped » est toujours coupée en morceaux plus ou moins gros, après avoir été dépouillée des deux côtés.

Pour préparer le poisson *crimped* entier, on le prend au sortir de l'eau et, après l'avoir assommé, on l'étend sur une surface plane, puis on lui fait de profondes incisions transversales, des deux côtés, et sur toute la longueur du corps. Ces incisions sont faites à 4 ou 5 centimètres l'une de l'autre.

Cela fait, le poisson est mis à tremper à l'eau très froide pendant environ une heure.

Lorsque le poisson doit être préparé en tranches, on le découpe aussitôt pêché, au lieu de lui faire des incisions, et ces tranches sont, de même, mises à tremper à l'eau bien froide.

Cette opération, qui raffermi les chairs par la contraction de celles-ci, influe-t-elle réellement sur la qualité du poisson, autant que le prétendent les amateurs ? Il serait téméraire de l'affirmer, et les avis sont bien partagés à ce sujet. Pourtant, ce qui est certain, c'est que le poisson ainsi traité a de fervents amateurs, et c'est ce qui nous a obligés à le mentionner.

Entier, ou en tranches, le poisson « crimped » est toujours cuit à l'eau bouillante salée. Sa cuisson offre une réelle difficulté, car il doit être retiré au moment précis où elle est au point ; une cuisson trop prolongée lui fait perdre toutes ses qualités spéciales.

Les poissons « crimped » se servent comme les poissons bouillis, et toutes les sauces qui conviennent à ces derniers leur sont applicables.

On envoie, en même temps que la sauce, une saucière de l'eau de cuisson du poisson.

