

pincée de basilic, un fort bouquet garni, sel et poivre. Laisser cuire pendant 20 minutes à feu pas trop vif.

Ajouter les morceaux de Stockfish ; couvrir d'eau Louillante, et cuire à petit feu pendant une heure et demie.

Une demi-heure avant de servir compléter avec 5 grosses pommes de terre coupées en rondelles épaisses, et 250 grammes d'olives noires.

THON

(Proportions pour 1 service : 1 kilo 250.)

Thon à la Chartreuse. — Diviser le morceau en rouelles, et faire suer celles-ci sur fonds d'aromates, comme des fricandeaux.

Mouiller d'un verre de bouillon ; faire tomber à glace ; remouiller presque à couvert avec un quart de vin blanc et trois quarts de bouillon. Couvrir et faire braiser pendant une heure et demie.

Dresser ; entourer de bouquet de carottes et de navets glacés ; de petits pois et de haricots verts liés au beurre.

Arroser avec le fonds de braisage, passé, réduit et beurré.

Thon à l'Indienne. — Piquer assez finement le morceau de thon avec des filets d'anchois ; le marinier une heure à l'avance avec aromates, vin blanc et assaisonnement.

Faire revenir une Mirepoix de légumes avec une demi-cuillerée de Currie et une pincée de safran ; mouiller avec le vin blanc de la marinade, passé, et 2 décilitres de fumet de poisson. Ajouter le thon ; couvrir et braiser doucement pendant une heure et demie.

Dresser au moment ; passer et dégraisser le fonds ; le lier avec du Velouté de poisson ; relever cette sauce de jus de citron. La verser sur le thon et servir à part du riz à l'Indienne.

Thon à l'Italienne. — Le marinier une heure à l'avance avec jus de citron, huile et aromates.

Eponger le morceau ; le faire revenir à l'huile et ajouter : un gros oignon ; 5 échalotes ; 125 grammes de champignons crus, hachés séparément. Faire étuver pendant 20 minutes ; puis mouiller au tiers de la hauteur du morceau avec vin blanc et fonds de poisson ; braiser pendant une bonne heure en arrosant souvent.

Au moment de servir, lier légèrement le fonds avec du beurre manié.

Thon Orly (Aiguillettes de). — Le détailler en petites aiguillettes, et procéder comme pour « l'Anguille à la Orly ».

Thon à la Provençale. — Piquer le morceau de filets d'anchois, et le marinier comme celui « à l'Italienne ».

Le faire bien colorer à l'huile ; puis ajouter : un gros oignon haché ; 5 tomates concassées ; 3 gousses d'ail broyées ; une pincée de basilic ; un bouquet garni, et faire étuver pendant 20 minutes.

Mouiller à peu près à hauteur du morceau, avec un tiers de vin blanc et deux tiers de bouillon ; braiser doucement ensuite pendant une heure.

Dresser ; passer, dégraisser, réduire le fonds et le lier avec de la sauce Espagnole. Compléter la sauce avec 2 cuillerées de câpres, persil concassé, et verser sur le morceau.

Thon avec Garnitures diverses. — En braisant le thon comme