

Les égoutter, et les dresser immédiatement sur serviette avec persil frisé autour.

Accompagnement : Sauce Hollandaise ou beurre fondu.

NOTA. — Si ces truites sont servies froides, on les accompagne d'une sauce Ravigote à l'huile.

Truites farcies. — Emplir de fine farce de poisson truffée des truites du poids moyen d'une demi-livre. Les emballer dans des feuilles de papier huilé et les faire griller à feu doux ; ou les cuire au four, en les arrosant de beurre fondu.

Aussitôt cuites, les déballer et les dresser avec un demi-citron cannelé par truite.

— Servir à part une sauce Marinière.

Truites Gavarnie. — Envelopper de toutes petites truites d'une couche de Beurre à la maître-d'hôtel, puis les emballer chacune dans une papillote de papier huilé et les cuire au four sur le plat de service. Les servir dans les papillotes.

Accompagnement à part : Beurre noisette et pommes de terre à l'anglaise.

Truites à l'Hôtelière. — Paner les truites à l'anglaise, et les faire frire au moment.

Les dresser sur du Beurre maître-d'hôtel légèrement ramolli et additionné d'une petite cuillerée de Duxelles sèche par 100 grammes de beurre.

Border le plat de lames de citron cannelées.

Truites à la Hussarde. — Emplir des truites moyennes de farce de poisson, additionnée de 100 grammes d'oignon haché et cuit au beurre à l'avance, par livre de farce.

Les ranger dans une plaque beurrée, sur un lit d'oignons finement émincés et passés au beurre, à blanc ; ajouter un bouquet garni et, par 8 ou 10 truites, 100 grammes de beurre et 2 décilitres de Châblis. — Pocher à découvert, en arrosant fréquemment.

Dresser les truites ; passer au tamis le fonds de cuisson, oignon compris ; lier légèrement avec du Velouté de poisson, ou un peu de beurre manié ; monter au beurre, saucer les truites et faire glacer vivement.

Truites à la Mantoue. — Lever les filets de truites moyennes, sans les détacher d'après la tête, et supprimer l'arête au ras de la tête.

Etaler sur chaque filet, et dans l'intérieur, une couche de farce de poisson truffée ; reformer les truites et les maintenir par quelques tours de fil.

Les pocher sur fonds d'aromates, avec vin blanc et cuisson de champignons, à très court mouillement, en les arrosant souvent.

Les dresser, et les masquer d'une sauce Italienne maigre, additionnée de la cuisson passée et réduite.

Truites à la Meunière. — C'est l'apprêt type de la truite de rivière et de torrent. — Procéder selon les indications de la formule initiale. (Voir *Cuisson des Poissons à la Meunière*.)

Truites persillées. — Prendre autant que possible des truites de torrent. Les saler, les rouler dans la farine et les cuire à la Meunière. Aussitôt cuites, les dresser sur plat chaud ; les arroser légèrement de jus de