

les chairs à nu et le décorer plus aisément ; mais le vrai gourmet préférera toujours qu'il lui soit présenté couvert de sa robe argentée.

Pour le décor du saumon froid, on utilise des détails de concombres, des filets d'anchois, câpres, tranches de tomates, pluches de cerfeuil et de persil, feuilles d'estragon, corail de homard, etc.

Nous conseillons d'écarter rigoureusement tout décor au beurre ramolli, coloré ou non, exécuté à la poche munie d'une douille cannelée, ou au cornet. Outre que ce genre de décor n'a rien d'artistique, ce beurre se marie mal, dans l'assiette du convive, avec les sauces froides et la chair de saumon. Le Beurre de Montpellier, qui est une véritable sauce froide, est le seul qui convienne au saumon froid.

On peut accompagner le saumon froid de toutes sauces froides, ainsi que de Salades de légumes.

Lorsqu'il est servi à l'anglaise, l'accompagnement comporte toujours une salade de concombre.

Parmi les garnitures qui conviennent le mieux au saumon froid, nous citerons : les petites tomates, pelées, vidées et garnies d'une salade quelconque ; les œufs durs farcis, soit entiers, soit par demis ou par quartiers ; les barquettes, tartelettes et cassolettes faitès en concombre ou en betterave, blanchies presque jusqu'à cuisson complète, et garnies d'une purée de thon, de sardines, d'anchois, etc. : les petits aspics de crevettes ou de queues d'écrevisses, de petites escalopes de homard, etc.

**Saumon froid, ou Darne froide en Belle-vue.** — Dépouiller la pièce ; la poser d'aplomb sur la partie du ventre, et la décorer avec détail de truffe et de blanc d'œuf poché, feuilles d'estragon, pluches de cerfeuil, etc.

Napper les détails du décor avec un peu de gelée fondue, pour bien les fixer ; puis arroser la pièce à plusieurs reprises avec de la gelée blanche de poisson, simplement fondue ; de façon à la couvrir d'une sorte de voile transparent. La placer ensuite dans un ustensile en cristal dont la forme se rapproche de celle du saumon ou de la darne ; remplir cet ustensile, jusqu'aux bords, de gelée fondue et bien limpide.

*Pour servir :* Incruster l'ustensile dans un bloc de glace vive, très claire, posé sur le plat de service. — Ou bien, poser l'ustensile à même sur le plat et l'entourer de glace pilée en neige.

**Saumon froid, ou Darne au Beurre de Montpellier.** — Dépouiller la pièce ; la masquer de Beurre de Montpellier et la décorer avec des croissants en truffe de grandeurs graduées, de façon à imiter des écailles. Lustrer, en arrosant à plusieurs reprises, avec de la gelée de poisson blanche, fondue.

Dresser sur un tampon bas ; entourer d'une bordure de demi-œufs durs, posés debout, et le jaune au dehors. Croûtonner les bords du plat avec du Beurre de Montpellier raffermi sur glace.

**Saumon froid, ou Darne froide au Chambertin.** — Pocher saumon ou darne dans un court-bouillon composé de moitié fumet de poisson très limpide et moitié vin de Chambertin. Laisser refroidir ; puis, préparer une gelée avec le court-bouillon.

Dépouiller la pièce ; décorer et napper de gelée comme il est indiqué au « Saumon en Belle-vue ».