

Pour les servir, on enlève simplement la peau et on les dresse tels, avec un peu de persil frais. On les accompagne soit d'une salade de haricots verts, soit de haricots verts frais au beurre.

Harengs à la Livonienne. — Prendre de beaux harengs fumés, lever les filets et réserver les têtes et les queues.

Couper en dés les filets dépouillés; y ajouter la même quantité de pommes de terre cuites et de pommes de reinette coupées en dés; condimenter de persil, cerfeuil, estragon et fenouil hachés; assaisonner d'huile et vinaigre; dresser cette salade en forme de hareng. Rapporter tête et queue sur chaque hareng imité.

Harengs Lucas. — Harengs fumés, trempés à l'eau tiède, dépouillés et dessalés dans du lait.

Les filets, divisés en lanières, sont ensuite recouverts d'une sauce composée de : jaunes d'œufs durs, moutarde, huile, vinaigre, échalote, cerfeuil et cornichons hachés. — Cette sauce est montée comme une mayonnaise, et tenue assez relevée.

Harengs Roulés (ou Roll mops). — Harengs blancs salés et laités, mis à dessaler dans du lait. Lever les filets; supprimer le plus possible les arêtes; tartiner le côté intérieur de moutarde mélangée d'oignon finement haché et rouler ces filets en paupiettes qui seront maintenues par un tour de fil. Les ranger dans une terrine avec les laitances et les couvrir de vinaigre bouilli avec bouquet garni, oignon, gros poivre, clou de girofle et passer au chinois. Après refroidissement du vinaigre, passer les laitances au tamis; délayer la purée avec le vinaigre et 4 ou 5 cuillerées d'huile par demi-litre de vinaigre. — Verser ce coulis sur les paupiettes et laisser mariner deux ou trois jours.

Dresser en raviers avec accompagnement de la marinade.

Harengs à la Russe. — Filets de harengs fumés, détaillés en minces escalopes, dressés en les alternant de tranches de pommes de terre. Assaisonner d'huile et de vinaigre, et compléter avec cerfeuil, échalote, fenouil et estragon hachés.

Haricots verts. — Les blanchir à l'eau salée en les tenant un peu fermes; les égoutter et les assaisonner chauds, avec huile et vinaigre.

Les dresser quand ils sont bien froids et semer dessus : persil, cerfeuil et ciboulettes hachés.

Huîtres. — Les Huîtres sont le Hors-d'œuvre par excellence; elles peuvent figurer aussi bien au dîner qu'au déjeuner. On doit les servir bien froides, et l'usage se répand même de les dresser sur de la glace pilée. Des tartines de pain noir coupées très minces et beurrées, une sauce à la mignonnette et des demi-citrons sont envoyés en même temps.

Huîtres Natives au Caviar. — C'est le type parfait du Hors-d'œuvre riche. — Garnir avec du caviar frais de toutes petites croûtes de tartlettes, en ménageant un creux au milieu; placer dans ce creux une huître de Whistable ou de Burnham, ébarbée, assaisonnée d'un soupçon de poivre du moulin et d'une goutte de jus de citron.

Huîtres marinées. — Conserve commerciale.

Kilkis. — Ou anchois de Norvège. — Ce Hors-d'œuvre est fourni par le commerce.