

Ranger en sautoir contenant du beurre clarifié bien chaud; continuer et compléter la cuisson au four, et dresser avec précaution.

Accompagnement : Sauce aux Huitres.

Côtelettes de Saumon Clarence. — Foncer des moules à côtelettes, beurrés, avec de minces escalopes de saumon parées à vif et aplaties. Avec les parures crues de saumon et la chair d'un petit homard, préparer une farce mousseline avec laquelle on garnit le centre des côtelettes. Le surplus de la farce sert à préparer un tampon mince que l'on poche sur le plat de service, en le moulant dans un cercle à flan de grandeur voulue.

Au moment de servir, pocher soigneusement les côtelettes; les démouler sur une serviette, puis les dresser en couronne sur le tampon préparé, avec une belle tête de champignon au centre et une plus petite sur chaque côtelette. Entre chaque côtelette, piquer une crevette rose dont la queue sera décortiquée.

Envoyer à part une sauce New-burg, préparée avec la carcasse du homard.

Côtelettes de Saumon à l'Italienne. — Préparer les escalopes comme pour les côtelettes à la d'Artois; les enrober de purée de champignons liée très serrée et les paner deux fois, à l'œuf et à la mie de pain additionnée d'un tiers de Parmesan râpé.

Faire frire au moment, à friture neuve bien chaude.

Accompagnement : Sauce Anchois.

Côtelettes de Saumon Pojarski. — Parer 500 grammes de chair prise sur une queue de saumon; la hacher grossièrement au couteau, puis lui ajouter 125 grammes de beurre frais et 125 grammes de mie de pain trempée au lait et essorée. Hacher encore le tout ensemble jusqu'à ce que la composition soit fine et homogène; assaisonner de sel, poivre et muscade.

Diviser le tout en 10 parties égales et les façonner en forme de côtelette, sur la table farinée. — Les cuire au dernier moment, au beurre clarifié, en les colorant des deux côtés. — Dresser en couronne sur le plat de service et papilloter.

Les garnitures et sauces suivantes conviennent à ces côtelettes.

Garniture : Queues de crevettes; huitres; moules; champignons; concombres étuvés au beurre, petits pois frais, etc.

Sauces : Toutes les Sauces spéciales aux poissons, et particulièrement les Sauces au Vin blanc, à la New-burg et à l'Américaine.

Couloubiac de Saumon A. — *Eléments* : Environ un kilo de pâte à brioche commune, sans sucre, tenue un peu ferme. (Voir *Pâte à brioche*.)

650 grammes de saumon, détaillé en petites escalopes qui seront raidies au beurre et refroidies;

75 grammes de champignons et un oignon moyen, hachés, passés au beurre et refroidis; une forte cuillerée de persil haché.

200 grammes de kache de semoule, ou le même poids de riz cuit au Consommé. (Voir *Kache*, *Chapitre des Garnitures*);

2 œufs durs hachés, blancs et jaunes;

500 grammes de Vésiga cuit (Voir plus loin *Note sur le Vésiga*), pour lequel il faut 90 grammes de Vésiga sec. Ce Vésiga doit être trempé à l'eau froide pendant 5 heures au moins; cuit ensuite pendant 3 heures et