

- 2<sup>e</sup> La Cuisson par pochage, à très court mouillement, qui s'applique aux filets de poissons, ou aux petites pièces ;
- 3<sup>e</sup> Le Braisage, usité surtout pour les grosses pièces ;
- 4<sup>e</sup> La Cuisson dite au Bleu, qui convient particulièrement à la Truite, à la Carpe et au Brochet ;
- 5<sup>e</sup> La Cuisson par la friture, qui s'applique surtout aux petites pièces et aux poissons détaillés ;
- 6<sup>e</sup> La Cuisson au beurre, dite « à la Meunière », applicable aux mêmes pièces que celles traitées par la friture ;
- 7<sup>e</sup> La Cuisson par le Gril, pour les petites pièces et les poissons détaillés en tranches ;
- 8<sup>e</sup> La Cuisson dite au Gratin, qui convient pour les poissons peu volumineux, ou pour ceux qui sont détaillés.

#### CUISSON DES POISSONS A L'EAU SALÉE OU AU COURT-BOUILLON B

Si le poisson est cuit en entier, il est couché sur la grille d'un ustensile approprié à sa forme, après avoir été nettoyé, dégorgé s'il s'agit d'un turbot, et bien paré. Le couvrir avec eau salée ou court-bouillon froid, selon sa nature. Faire prendre rapidement l'ébullition, écumer et tenir ensuite l'ustensile sur le côté du feu, pour compléter la cuisson du poisson par pochage.

Si le poisson est divisé en tranches, celles-ci qui ne doivent jamais être taillées trop minces sont plongées dans le liquide bouillant (eau salée ou court-bouillon) ; puis l'ustensile est retiré sur le côté du feu, pour que la cuisson se fasse lentement et sans ébullition apparente.

Ce procédé a pour but de concentrer dans le poisson tous les sucs que sa chair recèle, et dont une bonne partie s'échappe lorsque le poisson est mis à l'eau froide. Si on n'applique pas le même procédé aux pièces entières, c'est que le rétrécissement subit des chairs qui se produit, quand le poisson est plongé dans le liquide bouillant, détermine la brisure de celles-ci et la déformation de la pièce.

Les poissons cuits à l'eau salée ou court-bouillonnés sont dressés sur serviette, ou sur une grille spéciale, entourés de persil frais et accompagnés de pommes de terre cuites à l'eau salée et de la sauce — ou des sauces — spécifiées sur le menu. La garniture de persil — quand le poisson en comporte une — ne se met autour du poisson qu'au moment de présenter celui-ci aux convives. — En aucun cas, on ne doit clocher un poisson ainsi garni.

#### CUISSON DES POISSONS PARPOCHAGE A COURT MOUILLEMENT

Cette cuisson s'applique surtout aux Turbotins, Barbues, Soles, et aux filets de ces poissons.

Disposer poisson ou filets dans une plaque ou un plat à sauter beurré ; assaisonner légèrement de sel, mouiller avec la quantité nécessaire de fumet de poisson ou de cuisson de champignons ; ou, selon les cas, avec