

Ces ovaires, ou corail, fournissent une purée qui complète excellentement les sauces pour poissons. On l'associe particulièrement à la Béchamel.

**Crème d'Oursins chaude** (*pour Poissons*). — Préparer 5 décilitres de sauce Béchamel en la tenant un peu épaisse. — Ouvrir 20 Oursins en procédant comme il est dit plus haut, extraire la partie comestible ; la passer au tamis fin et l'ajouter dans la sauce bouillante.

**Sauce à la purée d'Oursins** (*pour Crustacés*). — Nettoyer 20 Oursins et les cuire à l'eau salée avec quelques aromates ; égoutter et laisser refroidir.

Extraire la substance rouge ; la passer au tamis et l'ajouter à 4 décilitres de sauce Mayonnaise un peu relevée.

### MOULES

(Proportions pour un service : un litre et demi de grosses,  
ou 2 litres de moyennes.)

**Moules à la Catalane.** — Faire ouvrir les moules, choisies très grosses, avec oignon émincé, queues de persil et mignonnette.

Avec la cuisson décantée, passée au linge et réduite, préparer une sauce Poisson. L'additionner de 50 grammes d'oignon haché passé au beurre ; la relever d'un filet de jus de citron, la beurrer et, dans cette sauce, sauter les moules décoquillées.

Rémettre les moules, avec un peu de sauce, chacune dans une belle coquille ; ranger celles-ci sur une plaque et faire glacer très vivement.

**Moules frites.** — Choisir de grosses moules de roches, pochées et ébarbées ; les mettre à mariner pendant un quart d'heure avec jus de citron, filet d'huile et persil haché. — Au moment de servir, les tremper dans une pâte à frire légère, et les plonger à grande friture chaude.

Egoutter, et dresser sur serviette avec persil frit.

**Moules à la Marinière.** — Faire ouvrir les moules avec aromates, comme à l'ordinaire, et retirer une coquille à chacune.

Réduire des deux tiers 2 décilitres de vin blanc additionné d'une forte cuillerée d'échalote hachée ; ajouter 2 décilitres de la cuisson des moules, décantée ; un décilitre de Velouté de poisson et 50 grammes de beurre.

Sauter les moules un instant dans cette sauce, additionnée de jus de citron ; les dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

**Moules à la Poulette.** — Faire ouvrir les moules comme ci-dessus, et leur retirer une coquille.

Ajouter un décilitre de cuisson de moules, réduite, à 3 décilitres de sauce Poulette ; relever d'un filet de jus de citron ; sauter les moules dans cette sauce ; dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

**Moules à la Toulonnaise (RIZOT DE).** — Sauter les moules, pochées et décoquillées, dans une sauce préparée avec 2 décilitres de leur cuisson décantée, liée avec 2 jaunes d'œufs et beurrée.

Dresser dans une bordure de Rizot cuit au fumet de poisson, dressée à la cuiller sur le plat de service, ou moulée.

**Moules Villeroy.** — Prendre de grosses moules pochées, ébarbées, et les tremper dans une sauce à la Villeroy.