

Sardines à la Basque. — Préparer les sardines comme ci-dessus. Les dresser en couronne, et verser au milieu une sauce Béarnaise additionnée de petites câpres entières.

Sardines Bonne-femme. — Blanchir 6 petits oignons blancs finement émincés, et les faire blondir à l'huile. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc; réduire des deux tiers; ajouter 5 moyennes tomates pressées, pelées, émincées et sautées; bien assaisonner et finir de cuire ensemble.

Verser dans un plat à gratin; ranger dessus, en couronne, une douzaine de belles sardines, saupoudrer avec de la mie de pain mélangée avec de la semence de fenouil pulvérisée, arroser d'huile d'olive et faire gratiner.

Coulubiach de Sardines. — Procéder comme il est indiqué au « Coulubiach de saumon », en remplaçant le kache de semoule par du riz poché et bien égoutté, et le Vésiga par de la Poutargue.

Sardines à la Courtisane. — Retirer les têtes et arêtes et masquer les filets de farce de poisson additionnée de Duxelles.

Reformer les sardines; les assaisonner et les pocher au vin blanc.

Dresser sur croûtons frits de même forme; ranger en couronne; napper de Velouté réduit additionné d'un quart de purée d'épinards et faire glacer vivement.

Entourer de petites croquettes de pommes de terre, de la forme et de la grosseur d'une bille.

Dartois de Sardines. — Procéder comme il est indiqué pour les Dartois de filets de soles et d'anchois. (Voir Série des *Hors-d'œuvre chauds*.)

Sardines à la Havraise. — Supprimer les têtes; fendre les sardines; enlever les arêtes et masquer les filets de farce de poisson. Les rassembler par deux et les pocher au vin blanc.

Dresser; napper d'une sauce au vin blanc; former un cordon de glace sur la sauce et entourer de grosses moules frites.

Sardines à la Hyéroise. — Passer au beurre le blanc émincé de 3 poireaux et mouiller avec moitié vin blanc et moitié cuisson de champignons. Les poireaux étant cuits, pocher dans cette cuisson les sardines, farcies comme pour « la Havraise ».

Dresser sur croûtons de même forme frits au beurre.

Réduire et lier la cuisson aux jaunes d'œufs; la monter au beurre; compléter avec pointe de Cayenne, persil haché, et napper les sardines.

Sardines à la Ménagère. — Les farcir comme pour la « Havraise », et les ranger sur un plat à gratin beurré saupoudré d'échalote hachée. Entourer de champignons crus émincés; mouiller légèrement au vin blanc; arroser de beurre fondu et faire pocher au four.

Ajouter en servant: jus de citron; persil; cerfeuil et estragon hachés.

Sardines à la Niçoise. — Farcir les filets avec de la Duxelles; les rouler en paupiettes et les enfermer par deux dans des fleurs de courge.

Ranger dans un sautoir beurré; assaisonner et cuire à court-mouillement avec du bouillon. — Dresser sur plat ou en timbale basse.

Lier le fonds au beurre manié; l'additionner de purée d'anchois et verser sur les paupiettes.