

Anchois frais marinés. — Les prendre vivants ; les nettoyer et les tenir au sel pendant 2 heures. Les passer ensuite dans de l'huile fumante, simplement pour les raidir ; puis, les mettre dans une marinade pas trop acidulée, et les mariner pendant 2 ou 3 jours. Servir avec accompagnement de marinade.

Médillons d'Anchois. — Avec des filets d'anchois marinés à l'huile, border des rondelles de pommes de terre ou de betterave cuites au four.

Garnir le centre à volonté, soit d'œuf dur haché, de caviar, de purée de laitance, etc.

Paupiettes d'Anchois. — Aplatir légèrement les filets d'anchois ; les masquer d'une purée quelconque de poisson cuit, liée à la mayonnaise relevée au Cayenne. Les rouler en paupiettes, et faire, sur chaque paupiette, un point de Beurre d'anchois.

Anchois aux poivrons. — Dresser les filets d'anchois, marinés à l'huile, en les alternant de lanières de pimentos. Finir avec jaune et blanc d'œuf hachés, persil et câpres, comme les filets d'anchois ordinaires.

Anchois des Tamarins. — Dresser en long, sur ravier, un cordon de pomme de terre cuite, râpée pendant qu'elle est encore tiède.

Assaisonner d'un filet d'huile, de quelques gouttes de vinaigre, et saupoudrer de fines herbes. Entourer de paupiettes d'anchois, préparées comme ci-dessus, avec une olive noire sur chacune.

Anguille fumée de Kiel. — Se sert comme tout poisson fumé, c'est-à-dire divisée en filets et dressée sur serviette.

Anguille au vin blanc et Paprika. — Anguilles moyennes, détaillées en tronçons de 8 centimètres de long, et cuites comme pour matelote au vin blanc avec condimentation au Paprika.

Laisser refroidir dans la cuisson ; diviser ensuite les tronçons en gros filets dans le sens de la longueur ; dresser, recouvrir avec la cuisson dégraissée, clarifiée, légèrement collée, et laisser prendre au frais.

Artichauts à la Grecque. — Choisir de très petits artichauts sans foin ; les parer et écourter les feuilles ; les blanchir et les rafraîchir, puis les mettre ensuite dans une marinade bouillante ainsi composée :

Soit pour 15 à 20 artichauts : un litre d'eau ; un décilitre et demi d'huile ; 10 grammes de sel et le jus de 3 citrons.

Condimenter avec : fenouil, céleri, coriandre, poivre en grains, thym et laurier, en dosant les proportions de chacun de ces éléments selon sa force aromatique.

La cuisson étant complète, débarrasser les artichauts et laisser refroidir dans la marinade. — Les tenir sur glace et servir bien froid, avec accompagnement de marinade.

Petits fonds d'Artichauts garnis. — Fonds d'artichauts très petits, cuits, marinés à l'huile et au vinaigre et garnis à volonté : soit de purée de poisson ou de laitance ; d'un petit salpicon ou d'une macédoine liés à la sauce Mayonnaise ; ou de tout autre élément en rapport.

Barquettes diverses. — Croustades ovales, à bords dentelés, qui se garnissent diversement.

Les Barquettes tiennent une large place dans la série des Hors-d'œuvre