

voulu pour que, vu leur épaisseur, l'intérieur des tranches soit bien atteint.

Dresser sur serviette avec persil frit et citrons. Servir en même temps, soit une sauce au Beurre, une sauce Tomate, ou une sauce Tartare.

Cabillaud à la Hollandaise. — Le pocher à l'eau salée et cuire en même temps des pommes de terre bien farineuses.

Au moment de dresser le poisson, égoutter ces pommes et les faire sécher dans la casserole, à couvert, en les remuant souvent.

Servir en même temps une saucière de beurre fin, fondu.

Cabillaud à la Portugaise. — Détailler le cabillaud en tranches du poids de 250 grammes l'une. Les assaisonner de sel et de poivre; les ranger dans un plat à sauter contenant, pour 5 tranches : 100 grammes de beurre; un décilitre d'huile; 100 grammes d'oignon haché revenu au beurre; une petite gousse d'ail écrasée; deux pincées de persil concassé; 750 grammes de tomates pressées et concassées; 100 grammes de riz aux trois quarts cuit à l'eau salée et 2 décilitres de vin blanc.

Couvrir la casserole; faire partir à grand feu et cuire à couvert pendant 10 minutes.

Au bout de ce temps, découvrir l'ustensile pour la réduction, laquelle doit se trouver à point en même temps que le poisson, dont la cuisson complète demande 18 minutes. Dresser les tranches sur un plat long et les couvrir avec la cuisson et la garniture.

CARRELET ou PLIE FRANCHE

Ce poisson peut recevoir certaines des préparations du Turbotin, mais il n'est que peu usité dans la grande cuisine. On le sort surtout frit; cependant on lui applique aussi quelquefois les préparations suivantes :

Carrelet Grillé. — Après avoir ciselé les filets en croix, l'assaisonner, huiler abondamment et faire griller à feu doux.

Le servir sur un beurre quelconque, ou l'accompagner d'une sauce Saint-Malo.

Carrelet à la Meunière. — Détacher légèrement les filets d'après l'arête pour faciliter la cuisson et le traiter selon l'un des deux modes indiqués à l'article « Cuisson des poissons à la Meunière ».

Carrelet Rôti. — L'assaisonner, arroser d'huile, le poser sur une grille s'emboitant dans la plaque, et le faire rôtir à four assez vif.

Servir en même temps une sauce relevée.

NOTA. — Pour l'utilisation de ce poisson d'ordre inférieur, un procédé très recommandable est d'en lever les filets, de les paner à l'anglaise, les cuire au beurre et les servir avec une sauce Châteaubriand.

COLIN

Poisson d'ordre inférieur, dénommé aussi *Merlan noir*.

On peut lui appliquer les différentes préparations indiquées pour le *Cabillaud*.