

Anguille Benoîton. — Désosser l'anguille ; détailler les filets en aiguillettes de 10 centimètres de longueur et les tordre en vrilles. Assaisonner ; fariner ; faire frire au moment ; dresser en buisson avec persil frit.

Accompagnement : Réduire des deux tiers 3 décilitres de vin rouge additionné de 25 grammes d'échalote, 10 grammes de queues de persil, et les parures de l'anguille : le tout haché.

Passer au tamis ou au chinois, avec pression ; monter avec 150 grammes de beurre et servir en saucière.

Coulibiac d'Anguille A. — Désosser l'anguille et détailler les filets en escalopes régulières. Procéder, quant au reste, comme il est indiqué au « Coulibiac de Saumon ». (Voir *Saumon*.)

Coulibiac d'Anguille B. — Il comporte les mêmes éléments de garniture que le Coulibiac A ; seules, la pâte et la forme diffèrent.

Avec 700 grammes de rognures de feuillettage, préparer une abaisse ronde de 25 centimètres de diamètre, en tenant les bords un peu plus minces que le centre. Garnir, en procédant comme pour le Coulibiac A ; mouiller légèrement les bords de l'abaisse, la fermer en chausson et replier les bords en bourrelet. Ménager une ouverture, dorer, rayer, et cuire à four de bonne chaleur moyenne pendant 30 à 35 minutes.

Après cuisson, introduire du beurre fondu dans l'intérieur.

Coulibiacs d'Anguille (Petits). — Détailler 500 grammes de pâte à Coulibiac en abisses rondes cannelées de 12 centimètres de diamètre.

Garnir le centre de chaque abisse de 2 petites escalopes d'anguille, et des éléments indiqués pour le Coulibiac de saumon. Mouiller et fermer en pâté russe, c'est-à-dire la soudure en haut et au centre. Laisser lever la pâte et cuire à four de bonne chaleur moyenne pendant 18 à 20 minutes.

NOTA. — Les petits Coulibiacs d'anguille peuvent se faire également en rognures de feuillettage, en procédant exactement comme pour ceux en pâte à brioche commune sans sucre.

Anguille Frite. — Prendre de toutes petites anguilles ; les ciseler, les plier en forme de 8 et les maintenir avec des brochettes.

Les traiter ensuite comme les poissons frits ordinaires, et dresser avec persil frit.

NOTA. — Avec ces anguilles frites, on sert quelquefois une timbale d'oseille braisée, mais cet accompagnement est facultatif.

Anguille Frite à l'Anglaise. — Désosser l'anguille ; détailler les filets en aiguillettes et les faire mariner pendant 4 heures avec assaisonnement, aromates, huile et jus de citron. — Paner ensuite à l'anglaise et frire au moment.

Accompagnement : Sauce Blanche, dite Bâtarde, finie au Beurre d'anchois.

Anguille en Matelote. — Se traite selon l'une des deux méthodes indiquées au commencement de ce chapitre, c'est-à-dire à la Marinière ou à la Meunière.

Anguille à la Ménagère. — Diviser des anguilles moyennes en tronçons de 7 à 8 centimètres ; les ciseler finement ; assaisonner et faire griller à cru. — Dresser sur un plat bordé de cornichons.

Accompagnement : Beurre maître-d'hôtel ramolli, additionné d'un cuillerée de moutarde par 100 grammes de beurre.