

assaisonner, les entourer de tout petits champignons crus tournés, et les traiter selon la méthode dite « à la Bercy ».

Quelques minutes avant que la cuisson soit au point, saupoudrer les carpes de chapelure fine et arroser de beurre fondu pour former un léger gratin.

Au moment de servir, les entourer d'écrevisses cuites au court-bouillon sans être troussées; de petits goujons panés en manchons et frits. Border le plat de détails fantaisistes en feuilletage cuit à blanc.

Carpe Chambord. — Choisir une carpe de 2 kilos environ, de l'espèce dite « carpe miroir ». L'emplir de farce fine de poisson additionnée de 250 grammes de laitance passée au tamis et 125 grammes de champignons crus, hachés, par kilo de farce. La recoudre; enlever la peau sur le milieu du corps, et des deux côtés; la piquer ou la clouter aux truffes. Ou bien : masquer de farce la partie mise à nu, et simuler les écailles avec des croissants en truffe.

La placer sur la grille de la poissonnière et la braiser sur fonds d'aromates avec mouillement, aux deux tiers de la hauteur du poisson, de vin rouge et de fonds de poisson, dans les proportions de deux tiers de vin et un tiers de fonds. — Faire glacer au dernier moment.

Dresser la pièce sur un fond en riz pour l'exhausser légèrement, et l'entourer d'une garniture Chambord. (Voir *Chap. des Garnitures.*)

Décorer la pièce de hatelets composés avec des éléments de la garniture.

— Sauce Génevoise tirée du fonds de braisage réduit.

Carpe à la Juive A (Mode Israélite). — Détailler en tronçons d'un centimètre d'épaisseur des carpes de grosseur moyenne. Marquer ces tronçons en turbotière avec : 150 grammes d'oignon et 50 grammes d'échalote hachés passés à blanc dans 2 décilitres d'huile. Saupoudrer de 70 grammes de farine; cuire celle-ci un instant; mouiller d'un litre de vin blanc et d'autant de fonds de poisson ou d'eau.

Assaisonner et relever d'une pointe de Cayenne; ajouter 20 grammes d'ail broyé, un bouquet garni, 2 décilitres d'huile et faire partir en ébullition. — Cuire doucement pendant 25 minutes.

Sortir ensuite les tronçons de la cuisson et les disposer sur un plat long de façon à reformer le poisson.

Réduire la cuisson des deux tiers; la monter, hors du feu, avec 3 décilitres d'huile; verser sur les Carpes et laisser prendre en gelée.

Saupoudrer de persil concassé au moment de servir.

Carpe à la Juive au Persil B. — Procéder comme ci-dessus en additionnant la cuisson des Carpes de 100 grammes de feuilles de persil bien frais. En outre, au moment de servir, saupoudrer abondamment le poisson de persil concassé.

Carpe à la Juive à l'Orientale C. — Même traitement que pour les Carpes de la formule A; mais ajouter à la cuisson, lorsqu'elle est réduite et montée à l'huile, une pincée de safran et 60 grammes d'amandes hachées. — Verser sur le poisson, reformé sur le plat, comme il est dit plus haut.

Carpe à la Juive aux Raisins D. — Procéder selon la formule A pour la cuisson des Carpes. Ajouter à la cuisson, réduite et montée à