

**Anguille à la Meunière.** — Prendre de petites anguilles ; les tronçonner, assaisonner, fariner et cuire au beurre. Les compléter ensuite avec un Beurre à la noisette selon le procédé indiqué. (Voir *Cuisson des Poissons.*)

**Pâté chaud d'Anguille.** — Désosser la, ou les anguilles ; détailler les filets en escalopes de 5 à 6 centimètres de longueur, les piquer aux truffes ; assaisonner et faire mariner pendant 2 heures avec vin blanc, cognac et un filet d'huile.

Ensuite, les éponger et les raidir au beurre avec une cuillerée d'échalote et de persil hachés.

Foncer, en pâte à foncer ordinaire, un moule à pâté long ; tapisser les parois d'une couche de farce de brochet truffée, additionnée de 50 grammes de Beurre d'anchois à la livre ; garnir le pâté en alternant escalopes piquées et couches de farce. Ajouter la marinade ; arroser la dernière couche de farce de 2 cuillerées de beurre fondu et couvrir comme un pâté ordinaire, en faisant le couvercle en feuilles de pâte, taillées à l'emporte-pièce spécial ou imitées.

Dorer ; cuire pendant 2 heures à four de moyenne chaleur.

*Accompagnement* : Sauce Demi-glace maigre.

NOTA. — Ce pâté peut se préparer de même pour être servi froid.

**Pâté chaud d'Anguille à l'Anglaise (Eel pie).** — Désosser les anguilles et détailler les filets en escalopes de 8 centimètres. Les blanchir à l'eau salée ; égoutter ; rafraîchir et les assaisonner de : 12 grammes de sel, 5 grammes de poivre, un peu de muscade et une cuillerée de persil haché. — Ranger ces escalopes par couches dans un plat long creux, en les alternant de tranches d'œufs durs assaisonnés de même.

Ajouter un verre de vin blanc, 25 grammes de beurre, et couvrir d'une abaisse de feuilletage. — Dorer, rayer, ménager une ouverture sur le milieu de l'abaisse pour l'échappement de la vapeur ; cuire à four de chaleur moyenne pendant une heure et demie.

Au moment de servir, introduire dans le pâté 2 décilitres de sauce Demi-glace à l'essence de poisson.

NOTA. — Ce pâté peut se préparer de même pour être servi froid.

**Anguille Pompadour.** — Ciseler une grosse anguille ; la rouler en anneau ; la cuire dans un court-bouillon au vin blanc et la laisser refroidir dans sa cuisson.

Ensuite, l'égoutter, l'éponger à fond, l'enrober de sauce Villeroy soubisée et, finalement, la paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine.

La traiter par la friture en temps utile, pour assurer le complet réchauffement de l'anguille et la coloration de l'enveloppe. — Dresser sur serviette, avec persil frit au milieu, et disposer autour une couronne de petites croquettes à la Dauphine de forme ronde.

*Accompagnement à part* : Sauce Béarnaise tomatée.

NOTA. — Par le même procédé, l'anguille peut également être préparée en tronçons.

**Anguille à la Rouennaise.** — Rouler l'anguille en anneau ; la pocher dans une Mirepoix au vin rouge et la glacer au four.

Dresser sur plat rond ; disposer au milieu de l'anguille une garniture de : champignons, huîtres pochées et ébarbées, escalopes de laitances pochées ; napper cette garniture avec la cuisson passée, réduite, et liée à