

BARBEAU ET BARBILLON

Barbeau à la Bourguignonne. — Marquer le barbeau en poissonnière beurrée avec bouquet garni et épluchures de champignons ; mouiller à mi-hauteur avec du vin rouge. Ajouter 25 grammes de beurre par litre de vin et braiser doucement.

Accompagnement : Passer et réduire la cuisson ; la lier légèrement au beurre manié et la monter au beurre.

Barbeau avec Sauces Diverses. — Cuire le poisson au court-bouillon au vinaigre.

Les sauces qui l'accompagnent le plus généralement sont : la sauce Blanche aux cäpres ou la sauce Hollandaise. On sert toujours, en même temps, des pommes de terre à l'anglaise.

Barbillon. — On appelle ainsi le petit Barbeau dont le poids va de 400 grammes à un kilo. Il est, le plus souvent, un élément des Matelotes qui comportent plusieurs espèces de poissons.

Barbillon grillé. — Le ciseler finement ; l'assaisonner ; arroser d'huile et faire griller doucement.

L'accompagnement est presque toujours un Beurre d'échalote ; ou un Beurre maître-d'hôtel additionné, par 100 grammes de beurre, de 25 grammes d'échalote hachée et fortement blanchie.

Barbillon à la Meunière. — Doit être choisi parmi les plus petits, et se traite selon le procédé indiqué pour les poissons « à la Meunière ».

Barbillon Rôti. — Le barbillon pour rôtir doit être de grosseur moyenne. Après l'avoir finement piqué de filets d'anchois, l'assaisonner, l'arroser d'huile et le rôtir au four.

Accompagnement : Beurre d'anchois.

BRÈME

La Brème est un poisson très commun, qui s'utilise accidentellement dans les matelotes à titre de variété. Les grosses Brèmes se font généralement griller et se servent avec une sauce à l'échalote, ou un Beurre d'échalote.

BROCHET

Dans la cuisine moderne, le brochet ne tient pas la place qu'il occupait dans l'ancienne. De nos jours, il est surtout employé pour les farces. Pourtant, certaines de ses préparations méritent d'être conservées, et c'est pourquoi nous les consignons ici.

On doit, autant que possible, faire choix de pièces pesant de 2 à 4 kilos lorsqu'elles doivent être présentées entières, et réservier les plus grosses pour les préparations de détail et les farces.

Brochet au Bleu. — Pour cette préparation, prendre de préférence un brochet de grosseur moyenne ou un gros brocheton, et le traiter suivant la formule des Poissons au bleu. (Voir *Cuisson des poissons.*)