

l'huile : 30 grammes de sucre en poudre ; un demi-décilitre de vinaigre, 80 grammes de raisins de Malaga épépinés ; 100 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne, gonflés à l'eau tiède à l'avance.

**Carpe à la Polonaise.** — Farcir la carpe ; la marquer en cuisson avec 50 grammes d'oignon ; 25 grammes d'échalote hachés, bouquet garni, un litre et demi de vin rouge, un demi-litre de fonds de poisson ; 100 grammes de pain d'épice coupé en gros dés. — Braiser doucement.

*Sauce d'accompagnement :* Faire dissoudre avec un décilitre de vinaigre 50 grammes de sucre cuit au caramel blond ; y ajouter le fonds de braisage passé au tamis avec les aromates et le pain d'épice qui assure la liaison : ce fonds réduit à 3 décilitres.

Monter avec 100 grammes de beurre ; relever d'une pointe de cayenne et compléter avec 50 grammes d'amandes, effilées et légèrement grillées.

**Quenelles de carpe Morland.** — Procéder exactement comme pour les quenelles de Brochet Morland, en remplaçant la farce de brochet par de la « farce mousseline » de Carpe.

**Filets de Carpe à la Royale.** — Lever les filets de moyennes carpés ; les dépouiller ; les diviser en escalopes allongées et les pocher à couvert avec : aromates ; deux tiers de vin de Chablis et un tiers de fonds de poisson.

Dresser en turban, avec une large lame de truffe, sur chaque filet.

Disposer au milieu une garniture d'escalopes de laitances pochées au court-bouillon au vin blanc ; petits champignons cannelés ; truffes en olives.

*Accompagnement :* Sauce Normande, additionnée de la cuisson, passée à la mousseline et réduite.

### LAITANCES DE CARPE

Les laitances de carpe se pochent généralement au court-bouillon ; mais il est préférable de les pocher pour ainsi dire à sec et à couvert, dans un plat à sauter beurré, simplement avec quelques gouttes de jus de citron et de cuisson de champignons.

**Barquettes de Laitances.** — Voir au *Chapitre des Hors-d'œuvre, Série des Hors-d'œuvre chauds.*

**Beignets de Laitances divers.** — Voir à la *Série des Hors-d'œuvre chauds.*

**Bordure de Laitances Mornay.** — Disposer les laitances, pochées et escalopées, au milieu d'une petite bordure en pomme Duchesse dressée sur un plat rond et colorée au four. Napper de sauce Mornay et faire glacer à four vif.

**Bouchées de Laitances Monseigneur.** — Voir à la *Série des Hors-d'œuvre chauds.*

**Caisses de Laitances Nantua.** — Pocher les laitances à l'eau salée ; les détailler en escalopes épaisses et les dresser dans de petites caisses en porcelaine plissée, avec 2 queues d'écrevisses sur chacune. Finir d'emplir avec de la sauce Nantua et placer une belle lame de truffe sur chaque caisse.