

citron, saupoudrer de persil haché et couvrir les truites de « Beurre à la Polonaise » bien mousseux.

**Truites à la Vauclusienne.** — Préparer les truites selon la méthode « à la Meunière », en remplaçant le beurre par de l'huile.

**Truites au vin rouge.** — Pour 10 truites du poids moyen de 125 grammes l'une, préparer un litre de court-bouillon au vin rouge.

Pocher les truites pendant 10 minutes dans ce court-bouillon, et les dresser. Passer ; réduire le court-bouillon aux deux tiers ; le lier avec un beurre manié composé de 100 grammes de beurre et 25 grammes de farine ; saucer les truites et les glacer à la Salamandre.

### WHITEBAITS, NONNATS ET BLANCHAILLES

Le Whitebait de la Tamise, qui a une grande analogie avec le Nonnat de la Méditerranée, est une énigme zoologique. En admettant, comme certains naturalistes le soutiennent, que ce n'est qu'un alevin, on ignore absolument quel poisson produit cet alevin.

Il est, en tous cas, l'élément d'une incomparable friture qui, à Londres, est généralement servie à titre de second poisson dans les dîners. Tout comme le Nonnat, il est d'une extrême fragilité et doit être préparé aussitôt pêché. On ne le sert que frit, et la friture doit être neuve et abondante.

Les Whitebaits doivent être roulés d'abord dans une grande quantité de farine, mis ensuite sur un tamis spécial ou un panier à friture que l'on secoue pour faire tomber l'excédent de farine.

On les plonge alors dans la *friture fumante*, et par petites quantités à la fois. Il leur suffit d'être immersés une minute dans la friture fumante pour qu'ils en sortent croustillants.

Les égoutter aussitôt sur un linge ; les assaisonner de sel fin mélange de Cayenne et les dresser sur serviette avec du persil frit bien vert.

Ce qu'on appelle la *Blanchaille* en Angleterre, et qui s'appelle *Poutine* sur le littoral Méditerranéen, est un composé d'alevins de toutes sortes où les clupées dominent. — La Blanchaille se traite comme le Whitebait.

---

**Nonnats aux épinards gratinés.** — Dans un sautoir contenant 4 cuillerées d'huile fumante, mettre 500 grammes d'épinards blanchis et hachés grossièrement ; les dessécher à feu vif, puis les verser dans une terrine et y mélanger : 200 grammes de nonnats pochés au court-bouillon pendant une minute ; 2 œufs entiers, battus ; sel et poivre. Déposer le tout dans un plat à gratin, égaliser la surface ; saupoudrer de mie de pain sèche, arroser d'huile d'olive et gratiner au four pendant 20 à 25 minutes.

**Préparations diverses des Nonnats.** — Sautéés au beurre et servis tels. — Sautéés de même et joints à une omelette. — Préparés en Salade ou en Aspic, après avoir été pochés au court-bouillon et refroidis.

