

colorer, 150 grammes d'oignon et 70 grammes de blanc de poireau hachés.

Mouiller d'un litre d'eau et de 6 décilitres de vin blanc ; assaisonner et condimenter avec 16 grammes de sel ; 3 grammes de poivre ; une pincée de safran ; un bouquet garni ; 300 grammes de tomates pelées, pressées et concassées, ou l'équivalent en purée de tomate ; 30 grammes d'ail broyé. Faire partir en ébullition et cuire pendant 20 minutes.

On peut, facultativement, ajouter dans ce court-bouillon les têtes de rougets, grondins et merlans, débarrassées des ouïes.

D'autre part ; réunir dans un sautoir les poissons et langoustes tronçonnés ; disposer dessus les moules bien nettoyées, saupoudrer le tout de 15 grammes de persil concassé ; ajouter un décilitre d'huile et le court-bouillon préparé ; cuire à grand feu pendant 15 minutes.

Au dernier moment, lier la Bouillabaisse avec 40 grammes de beurre manié avec 15 grammes de farine.

Dresser en timbale morceaux de poissons et de langoustes. Accompagner de tranches de pain Jocko, grillées au four, légèrement frottées d'ail et imbibées de court-bouillon.

Bouillabaisse de Morue. — *Proportions pour 10 personnes :*
1 kilo 200 de morue, épaisse, blanche et bien dessalée.

Traitemennt : Faire revenir à blanc, dans un décilitre et demi d'huile : 125 grammes d'oignon, 70 grammes de blanc de poireau et 25 grammes d'ail hachés.

Mouiller d'un litre trois quarts d'eau ; assaisonner de 15 grammes de sel, 2 grammes de poivre, une pincée de safran et ajouter un fort bouquet garni. Faire partir en ébullition ; ajouter dans le court-bouillon 4 grosses pommes de terre Hollande coupées en rondelles épaisses et laisser cuire pendant 12 à 15 minutes.

Ajouter alors la morue, coupée en gros carrés bien parés, et un décilitre d'huile ; continuer la cuisson à feu vif jusqu'à ce que morue et pommes de terre soient bien à point.

Quelques secondes avant la fin de la cuisson, jeter dans le court-bouillon deux fortes pincées de persil concassé.

Dresser en timbale ; servir en même temps des tranches de pain grillées, frottées d'ail et imbibées de court-bouillon.

ANCHOIS

L'anchois est généralement employé comme Hors-d'œuvre, ou à titre de condiment dans différentes préparations. Il constitue cependant une excellente friture et il admet, en plus, les différents apprêts de la sardine.

BAR ou LOUP DE MER

Les gros bars se pochent à l'eau salée, et s'accompagnent des diverses sauces qui conviennent aux gros poissons.

Les petits sont traités par la friture, sautés à la Meunière, ou grillés avec accompagnement d'un Beurre quelconque.