

MATELOTES DIVERSES

Matelote à la Canotière (*Cette matelote ne comporte que carpe et anguille*). — Mouiller le poisson au vin blanc; flamber au cognac et cuire à couvert.

Réduire la cuisson aux deux tiers; lier au beurre manié, et mettre au point avec 200 grammes de beurre par litre de sauce.

Garniture: Champignons, petits oignons glacés au beurre, petits goussons panés en manchons et frits, écrevisses cuites au court-bouillon.

Matelote à la Marinière. — Mouiller le poisson au vin blanc et flamber au cognac.

Réduire la cuisson, lier au Velouté de poisson et beurrer.

Garniture: Champignons, petits oignons glacés au beurre, écrevisses et croûtons en cœur, frits au beurre.

Matelote à la Meunière. — Mouiller le poisson au vin rouge, flamber au cognac, et lier au beurre manié.

Garniture: Écrevisses et croûtons frits au beurre.

Matelote dite Meurette. — Cette matelote comporte, ou peut comporter tous poissons. Mouiller au vin rouge, flamber à l'eau-de-vie de marc et lier au beurre manié comme la « Meunière ».

Entourer de croûtons carrés, en pain de ménage, beurrés, séchés au four et frottés d'ail.

Matelote à la Normande. — Cette matelote comporte : soles, grondins, et petits congres tronçonnés. Mouiller le poisson avec du cidre sec et flamber au Calvados. Réduire la cuisson; la lier au Velouté de poisson, et mettre au point avec un décilitre et demi de crème par litre de sauce.

Garniture: Champignons, moules, huîtres pochées et ébarbées, écrevisses, petits croûtons en cœur frits au beurre.

Matelote dite Pochouse. — Est une variété de la Meurette et peut, comme elle, comporter tous poissons.

Mouiller au vin rouge, flamber à l'eau-de-vie, et lier au beurre manié comme la « Meunière ».

Garniture: Lard de poitrine en dés, champignons, petits oignons glacés, croûtons carrés comme pour la Meurette.

Waterzoï. — Dans les pays flamands et hollandais, c'est l'équivalent de la Bouillabaisse.

Eléments: Prendre 2 kilos d'anguille, brocheton, carpe, tanche, etc., vivants ou le plus frais possible. Les nettoyer, les tronçonner, et les marquer en cuisson avec un litre d'eau, 12 grammes de sel, 3 grammes de poivre, un bouquet comprenant 50 grammes de queues de persil et 15 grammes de sauge; 150 grammes de blanc de céleri émincé et 100 grammes de beurre.

Cuisson: La conduire assez vivement pour que la réduction du mouillage et sa liaison soient au point, juste au moment où les poissons sont cuits. Si la liaison semble insuffisante, on la complète avec un peu de biscotte en poudre.

Service: Retirer le bouquet et servir le Waterzoï tel quel, avec accompagnement de tartines de pain beurrées.