

ALOSE

(Proportions pour un service : 1 kilo 200 à 1 kilo 500.)

Alose Farcie. — La vider, et garnir l'intérieur de farce à poissons A.

Ciseler, assaisonner, emballer la pièce dans des feuilles de papier huilé et la cuire au four pendant 35 à 40 minutes.

Accompagnement : Sauce Bercy.

Alose Grillée. — Pour être servie entière : la ciseler assez finement, l'assaisonner, et la mettre à mariner pendant une heure avec huile, jus de citron, queues de persil, fragments de thym et de laurier.

Faire griller à feu doux, en alimentant souvent de beurre fondu.

Temps de cuisson : 35 à 40 minutes.

Pour être servie en tranches : La détailler en tranches d'environ un centimètre et demi d'épaisseur; assaisonner les tranches, les mariner comme ci-dessus, pendant 20 minutes, et les faire griller. — Temps de cuisson : 10 à 15 minutes, suivant l'épaisseur.

Dans un cas comme dans l'autre, dresser sur plat bordé de lames de citron.

Accompagnement : Beurre maître-d'hôtel, Beurre d'anchois, ou l'une des sauces convenant aux poissons grillés.

Cet accompagnement en saucière pour pièce entière, et sur le poisson pour les tranches.

Alose grillée à l'Oseille. — Soit entière, soit détaillée en tranches, la traiter exactement comme ci-dessus.

Accompagnement : 600 grammes d'oseille fondue, braisée et servie en timbale; 100 grammes de beurre fondu servi en saucière.

Alose à la Provençale. — Vider l'alose; la garnir de farce à poissons A, légèrement relevée d'ail et la braiser en plaque avec : 300 grammes de tomates concassées; un décilitre et demi de vin blanc; sel; poivre et 3 cuillerées d'huile.

Dresser l'alose; la couvrir avec les tomates; le fonds de braisage réduit, monté avec 2 cuillerées d'huile et 50 grammes de beurre d'anchois. Saupoudrer de persil concassé.

ANGUILLE

(Proportions pour un service : 1 kilo 200 à 1 kilo 400.)

Anguille à la Beaucaire. — Désosser l'anguille; la garnir de farce de merlan au beurre additionnée, à la livre, de 125 grammes de champignons hachés, pressés, passés au beurre un instant et refroidis.

Reformer l'anguille en la cousant; lui donner la forme d'un anneau ovale; la raidir au beurre et la braiser ensuite en terrine avec : une cuillerée d'échalote hachée; 2 décilitres de vin de Pouilly; un petit verre de cognac; 150 grammes de beurre; 100 grammes de petits champignons crus et 20 petits oignons colorés au beurre à l'avance.

— Se sert dans la terrine même.