

partie mise à nu d'une couche de Mousse froide de saumon, en la faisant bomber légèrement sur le milieu de la pièce. Napper cette Mousse de sauce Mayonnaise liée à la gelée et laisser prendre.

Faire prendre dans le fond du plat de service une couche de gelée bien limpide; dresser la pièce sur cette gelée et entourer saumon ou darne d'une guirlande en Beurre de Montpellier, poussée à la poche munie d'une moyenne douille cannelée.

Décorer le milieu de la pièce d'une belle fleur de lis en truffe et disposer, de chaque côté, une couronne royale faite avec des filets d'anchois.

Salade de Saumon. — Elle comprend les mêmes éléments que la Mayonnaise de saumon, sauf la Mayonnaise qui est remplacée par l'assaisonnement de la salade ordinaire.

Les éléments du décor se disposent directement sur le saumon.

STERLET

Nous croyons inutile de donner les formules concernant ce poisson, qui ne peut être utilisé qu'en Russie, c'est-à-dire sur les lieux de pêche, dans des conditions convenables.

Nous rappellerons seulement que ses œufs fournissent le Caviar le plus estimé et que sa moelle épinière, ainsi que celle de l'Esturgeon, fournissent le *Vésiga*, élément indispensable des Coulibiacs.

TANCHE

Le plus souvent, la tanche est utilisée comme élément de Matelotes.

On la traite aussi : au *Gratin*, à la *Meunière*, à la *Bercy*, au *Bleu*, etc.

TRUITES

Au point de vue culinaire, les Truites se divisent en deux variétés bien distinctes qui sont : les grosses Truites, dont la truite saumonée est le type; les petites Truites, ou Truites de rivière et de torrent.

Soit en froid, soit en chaud, la truite saumonée est susceptible de recevoir toutes les préparations du saumon. Toutefois, comme sa taille est plus exiguë, il est rare qu'elle soit détaillée en darnes; on la sert plutôt entière.

Les formules exposées ci-dessous la concernent particulièrement.

Truite saumonée Cambacérès. — Choisir de préférence une truite mâle; la nettoyer et en retirer les ouïes. Enlever ensuite la peau sur un des côtés, en en laissant à peu près 2 centimètres du côté de la tête et 5 centimètres du côté de la queue.

Piquer les chairs mises à nu avec truffe et rouge de carotte taillés en lardons; puis, poser la truite sur le ventre, sur une serviette étalée et, à l'aide d'un couteau tranchant, détacher les deux filets, de chaque côté de l'arête, depuis la naissance de la tête jusqu'à la partie arrondie où commence la queue.

L'arête étant ainsi dégagée, la sectionner avec des ciseaux, aux deux extrémités, et l'enlever avec toutes les arêtes des côtés qui y sont adh-