

## MOSTÈLE

La Mostèle est un poisson de la Méditerranée dont la chair est très fine; seulement il doit être consommé sur les lieux de pêche, car il ne supporte pas le transport.

Les genres d'apprêt qui lui conviennent le mieux sont ceux dits : à la *Meunière*, à l'*Anglaise* et à la *Richelieu*.

## MULET ou LOUBINE

Poisson commun, moins fin que le Bar, mais pouvant le remplacer au besoin. Pour les gros comme pour les petits, les modes de préparations sont les mêmes que pour le Bar.

## NONNATS

La véritable nature du Nonnat n'est pas encore bien définie. Tandis que les uns le considèrent simplement comme l'alevin du Gobie, les autres en font un poisson complet.

Les cuisiniers, gens peu férus d'Histoire Naturelle, se contentent d'en tirer une friture idéale, sans plus s'occuper de son origine réelle.

On les traite absolument comme les Whitebaits, avec lesquels ils ont une grande ressemblance.

## POUTINE

C'est un composé d'alevins de toutes sortes, parmi lesquels dominent ceux de sardines et d'anchois.

Culinairement, elle est la doublure du Nonnat, tout comme la Blanchaille est la doublure du Withebait.

## RAIE

(Proportions pour 1 service : 2 kilos brut.)

Parmi les différentes espèces de Raie, celle dite « Raie bouclée » est la préférable.

En Angleterre, en Belgique et en Hollande, la raie est mise en vente toute dépouillée et nettoyée, et il n'y a plus qu'à procéder à sa cuisson.

*Principe de traitement* : Si elle est brute, la brosser, la laver et la détailler.

La pocher à l'eau, salée à raison de 12 grammes, et aciduler de 2 décilitres de vinaigre par litre d'eau. Aussitôt cuite, l'égoutter pour en enlever la peau et, si elle doit attendre, la remettre dans sa cuisson, passée au linge.

---

**Raie au Beurre noir ou au Beurre noisette.** — Procéder comme il est indiqué pour la « Morue au Beurre noir ou noisette », et selon les mêmes proportions pour le beurre.