

Coquilles de Foie de Raie. — Pocher le foie dans un court-bouillon ; le détailler en petites escalopes et le dresser dans de petites coquilles bordées d'un cordon cannelé en pomme duchesse, coloré au four.

Couvrir de Beurre à la polonaise, et ajouter une goutte de jus de citron et un soupçon de persil haché.

Croûtes au Foie de Raie. — Voir *Série des Hors-d'œuvre chauds.*

Fritot de Raie. — Détacher les ailes d'une petite raie, enlever la peau, détailler en morceaux et faire marinier pendant 3 heures avec : sel, poivre, jus de citron, huile, minces rondelles d'oignon, thym, laurier, et queues de persil.

En temps voulu, tremper les morceaux dans une pâte à frire légère, et les traiter à grande friture chaude.

Dresser sur serviette, avec : persil frit d'un côté, et les rouelles d'oignons de la marinade, passées à la farine et frites, disposées de l'autre côté.

Raie au Gratin. — Si on emploie des ailes de raiton, on les traite à cru selon la formule du Gratin complet ; si, au contraire, on emploie de l'aile de grosse raie, elle doit être cuite à l'avance, et le gratin est traité en conséquence.

ROUGETS

Proportions pour 1 service : 10 rougets du poids de 125 grammes l'un, en moyenne.

Le Rouget étant dépourvu de fiel, beaucoup se contentent d'en retirer seulement les ouïes, sans le vider. Le meilleur est le Rouget de roche de la Méditerranée.

Pour n'importe quel apprêt, il est préférable de faire griller ou sauter les Rougets que de les pocher.

Rougets à la Bordelaise. — Les ciseler ; les assaisonner et les cuire au beurre clarifié.

— Servir en même temps une sauce Bordelaise au vin blanc.

Rougets en Caisse. — Griller les rougets ou les cuire au beurre.

Masquer le fond de petites caisses longues en papier huilé, d'une cuillerée de sauce Italienne.

Placer un rouget dans chaque caisse ; les entourer de tomates concassées fondues au beurre, et de champignons émincés à cru et sautés au beurre ; couvrir légèrement de sauce Italienne ; saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu et faire gratiner.

Rougets au Fenouil. — Ciseler les rougets ; les assaisonner et les mettre à marinier pendant 3 heures avec : jus de citron, huile, et 4 grammes de fenouil haché.

Hacher grossièrement 200 grammes de lard gras avec une forte pincée de persil, et y ajouter la marinade. Envelopper les rougets chacun dans une feuille de papier huilé, avec une partie du hachis ; faire griller doucement et servir tel quel.

Rougets Francillon. — Les ciseler ; les marinier pendant 20 minutes et les faire griller.