

démouler. Le faire glisser ensuite sur le plat de service et enlever le moule. — La croûte n'est brisée que dans la salle à manger.

— Servir à part une sauce à l'Américaine (obtenue avec les débris du homard dont la chair a été employée pour préparer la Mousse) finie à la crème, additionnée d'huîtres fines ébarbées et pochées au dernier moment.

Darne de Saumon Régence. — Braiser la darne au vin blanc, selon la méthode ordinaire. — Dresser et entourer avec *Garniture Régence A.* (Voir *Garnitures.*)

— Sauce Normande finie à l'essence de truffe.

Darne de Saumon à la Royale. — Braiser la darne au vin de Sauternes, sur fonds d'aromates.

Garniture : Bouquets de queues d'écrevisses ; petites quenelles en farce mousseline de poisson ; petits champignons ; truffes en petites olives ; pommes de terre levées à la grosse cuiller ronde et cuites à l'anglaise.

— Sauce Normande à part.

Darne de Saumon Valois. — Pocher la Darne dans un court-bouillon au vin blanc.

Garniture : Pommes de terre levées à la cuiller, ou tournées en forme d'olives et cuites à l'eau salée ; escalopes de laitances pochées ; écrevisses troussées cuites au court-bouillon.

— Sauce Valois à part.

Escalopes de Saumon. — Genre de préparation très pratique pour le service des tables d'hôte.

Lever les filets d'un saumon moyen ; les partager en deux dans la longueur et les dépouiller. Partager ensuite ces demi-filets transversalement, en escalopes du poids de 80 à 100 grammes. Les parer en ovales ; les ranger sur plat beurré ; les assaisonner et les pocher avec fumet de poisson et vin blanc ou rouge, selon leur traitement final.

Ces escalopes admettent les mêmes garnitures que les Filets de Sole ou de Barbue. On peut leur appliquer la préparation « à la Pojarski » (Voir *Côtelettes de saumon* de ce nom). En somme la variété des formules auxquelles ces escalopes peuvent servir de base est presque infinie.

Saumon Grillé. — Tailler des darnes sur un saumon moyen, autant que possible, et d'épaisseur convenable pour leur donner un poids moyen de 200 grammes. Assaisonner ; arroser d'huile ; faire griller à feu vif d'abord, et achever la cuisson à feu modéré.

Accompagnement : Beurre à la maître-d'hôtel ou Beurre d'anchois.

Saumon à la Meunière. — Détailler le saumon en tranches pas trop épaisses ; assaisonner celles-ci, les saupoudrer légèrement de farine et les cuire à la poêle avec du beurre clarifié brûlant.

Il importe que le saumon soit saisi et que la cuisson soit rapide.

On peut le servir, à volonté, sous l'une des deux formes indiquées à l'article « Cuisson des poissons à la Meunière ».

Mousses et Mousselines de Saumon. — Nous avons dit, à la « Série des préparations préliminaires » des Poissons : 1° que les Mousses et Mousselines comportaient la même farce de base ; 2° que les Mousses se faisaient en moules à douilles, unis ou historiés, et que les Mousselines, qui représentent un élément de détail, se moulaient à la cuiller à potage.