

## BARBUE

Servie entière, la Barbue peut être considérée comme le poisson-suppléant du Turbotin.

Toutes les préparations indiquées pour le Turbotin lui sont applicables; de même que, si elle est préparée en filets, toutes les formules des Filets de sole peuvent être suivies.

En conséquence, voir *Turbotin* pour la Barbue traitée entière, et *Filets de Sole* pour la Barbue traitée en filets.

## BLOATERS

Les Bloaters, ou Harengs fumés doux, constituent l'un des meilleurs éléments de « Breakfast », et même du « five o'clock tea ». On les fait simplement griller à feu doux.

Ces poissons, n'étant presque pas salés ni fumés, se conservent peu.

## CABILLAUD ou MORUE FRAICHE

Le Cabillaud se cuit à l'eau salée et toutes les sauces qui conviennent au turbot lui sont applicables.

---

**Cabillaud Crème gratin.** — Procéder comme il est indiqué pour le Turbot crème au gratin. (Voir *Turbot*.)

**Cabillaud à la Flamande.** — Le détailler en tranches de 2 centimètres et demi d'épaisseur; assaisonner de sel, poivre et muscade; ranger ces tranches dans un sautoir ou une plaque grassement beurrés et mouiller de vin blanc à hauteur. Ajouter : échalotes hachées et fines herbes; disposer sur les tranches des rondelles de citron, parées à vif et épépinées; faire prendre l'ébullition. Pocher ensuite au four pendant 12 minutes environ.

Dresser les tranches sur un plat; lier la cuisson avec de la biscotte écrasée; laisser bouillir pendant 5 minutes et verser sur les tranches.

**Cabillaud Bouilli.** — Le cabillaud bouilli se prépare, soit entier, soit en tronçons ou en darnes. Il est toujours accompagné de son foie, poché à l'eau salée et de pommes de terre bien farineuses, cuites à l'anglaise, au dernier moment.

On sert en même temps, soit une sauce Hollandaise, soit une sauce aux Huîtres; ou un Beurre fondu.

**Cabillaud Grillé.** — Le détailler en tranches de 3 centimètres d'épaisseur; les assaisonner; saupoudrer de farine; arroser copieusement de beurre fondu et faire griller doucement.

Dresser sur un plat chaud; garnir le dessus de tranches de citron parées à vif et entourer de bouquets de persil.

Servir en même temps un Beurre maître-d'hôtel, d'anchois, ou une sauce de Poissons grillés.

**Cabillaud Frit.** — Le détailler en tranches de 2 à 3 centimètres d'épaisseur; les assaisonner, paner à l'anglaise et les faire frire le temps