

CONGRE ou ANGUILE DE MER

Hors son rôle d'élément de Bouillabaisse, ce poisson est peu usité dans la grande cuisine.

On peut l'apprêter : Cuit au court-bouillon, avec accompagnement d'une sauce quelconque; en Filets ou en Aiguillettes à la Orly.

DORADE

La meilleure est celle qui porte, d'un œil à l'autre, une sorte de bourrelet nacré transparent.

Petite, elle est *grillée, frite*, ou apprêtée à la *Meunière*.

Grosse, elle est pochée au vin blanc ou au vin rouge, et accompagnée d'une sauce tirée de la réduction de son fonds de cuisson.

On la prépare aussi : à la *Bercy*, à la *Dieppoise*, à la *Rochelaise*, à la *Portugaise*, etc., et, en général, avec toutes garnitures des Soles. (Voir Soles.)

ÉPERLANS

A cause de leur petite taille, les éperlans ne se prêtent qu'à un nombre limité de préparations.

On les sert surtout frits, soit sur brochettes, soit sans être embrochés pour être dressés en buisson comme les goujons. D'une façon ou de l'autre, ils sont toujours servis sur serviette, avec persil frit et demi-citrons cannelés.

Éperlans à l'Anglaise. — Les fendre sur le dos et en retirer l'arête avec précaution pour ne pas les briser. Les paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine, et appuyer celle-ci avec la lame d'un couteau.

Les cuire au beurre clarifié; dresser sur un plat long chaud et les arroser de Beurre à la maître-d'hôtel à moitié dissous.

Escabèche d'Éperlans. — Voir aux *Hors-d'œuvre froids*.

Éperlans au Gratin. — Procéder comme pour les « Merlans au gratin » en tenant compte que, ces poissons étant moins gros, on doit les mettre à four très vif pour que la formation du gratin et la cuisson des éperlans correspondent exactement.

Éperlans Grillés. — Les ouvrir par le dos et retirer le milieu de l'arête, en laissant un petit bout de celle-ci du côté de la tête et du côté de la queue.

Les assaisonner, saupoudrer de farine, arroser de beurre fondu et faire griller vivement.

Dresser sur un plat long bien chaud; entourer de lames de citron, de bouquets de persil frit, et servir à part un Beurre à la maître-d'hôtel à moitié dissous, ou une sauce quelconque convenant aux grillades de poissons.

Éperlans à la Meunière. — Procéder selon le mode ordinaire des « Poissons à la Meunière ».