

Dresser sur plat chaud ; couvrir de sauce Bordelaise Bonnefoy, et servir à part des pommes de terre cuites à l'anglaise.

Filets de Maquereau à la Dieppoise. — Pocher les filets à court-mouillement avec cuisson de champignons, vin blanc et beurre. Les égoutter, retirer la peau, dresser sur plat long et entourer d'une garniture dieppoise.

Napper filets et garniture de sauce Vin blanc additionnée de cuisson de moules et du fonds de pochage réduit.

Filets de Maquereau aux Fines Herbes. — Pocher les filets à couvert, avec moitié vin blanc et cuisson de champignons. Égoutter, enlever la peau, dresser sur plat long et masquer d'une sauce aux Fines Herbes additionnée de la cuisson réduite.

Filets de Maquereau en Papillote. — Assaisonner et faire griller les filets. Les mettre ensuite chacun dans une papillote ovale huilée, avec une cuillerée de Duxelles serrée additionnée de champignons cuits, émincés.

Souffler les papillotes, ranger sur plaque et passer au four pour coloration.

Filets de Maquereau au Persil. — Pocher les filets dans un court-bouillon fortement aromatisé au persil. Égoutter, enlever la peau, et dresser avec pommes de terre à l'anglaise autour.

Servir à part une sauce Persil à l'anglaise.

Filets de Maquereau Rosalie. — Assaisonner les filets, les passer dans la farine et les cuire à la poêle avec de l'huile de noix.

Dresser sur un plat long. — Renouveler l'huile en partie ; la chauffer fortement, et jeter dedans : oignon, échalote, champignons crus hachés, et pointe d'ail broyé. Frire vivement le tout ; verser sur les filets, ajouter quelques gouttes de vinaigre passé dans la poêle brûlante, et saupoudrer de persil concassé.

Filets de Maquereau avec Sauces diverses. — Pocher les filets de maquereau à l'eau de sel, ou comme pour la « Dieppoise » selon les cas ; les masquer d'une sauce *Ravigote*, *Vénitienne*, *Vin Blanc* ou autre.

Laitances de Maquereau. — Elles se préparent comme les Laitances de Carpe et peuvent recevoir les mêmes apprêts et les mêmes utilisations.

MERLANS

Merlans à l'Anglaise. — Les ouvrir par le dos de la tête à la queue pour extraire l'arête ; assaisonner les filets, fariner légèrement, paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine, et les cuire au beurre clarifié.

Dresser sur plat long et les couvrir de Beurre à la maître-d'hôtel légèrement ramolli.

Merlans Bercy. — Fendre les merlans sur le dos pour faciliter la cuisson ; les coucher sur un plat beurré dans lequel on aura semé, par merlan, une cuillerée à café d'échalote hachée finement ; mouiller de vin blanc et fumet de poisson ; ajouter 15 grammes de beurre par décilitre de mouillement et cuire au four en arrosant fréquemment. La réduction