

Dresser les rougets, chacun sur un toast de même forme, frit au beurre et tartiné de Beurre d'anchois. Les ranger sur un plat et les entourer : de bouquets de persil frit sur les bouts ; d'une bordure de pommes Pailles sur les côtés.

Accompagnement à part : 2 décilitres de sauce Tomate, montée avec 100 grammes de beurre et 40 grammes de Beurre d'anchois.

Rougets au Gratin. — Ranger les rougets sur un plat beurré ; les entourer de lames de champignons crus et procéder, pour le reste, comme il est indiqué à la formule « Merlans au Gratin ».

Rougets à la Livournaise. — Ranger les rougets sur un plat beurré et les masquer de tomates hachées fondues au beurre, additionnées d'un oignon haché cuit à l'huile et d'une pointe d'ail broyé.

Saupoudrer de chapelure, arroser d'huile, et faire gratiner. En sortant les rougets du four, compléter avec jus de citron et persil haché.

Rougets Maréchal (FILETS DE). — Lever les filets et les assaisonner ; les tremper dans du beurre fondu, et les rouler ensuite dans de la mie de pain additionnée de truffe finement hachée. Bien appuyer avec la lame du couteau et cuire les filets au beurre clarifié.

Rougets à la Marseillaise. — Ciseler les rougets et les ranger dans un sautoir contenant : 100 grammes d'oignon haché revenu dans 2 décilitres d'huile, avec 400 grammes de tomates coupées en quartiers, une pointe d'ail écrasé, une pincée de safran ; 10 grammes de sel, 3 grammes de poivre et 4 décilitres de fumet de poisson.

— Faire marcher vivement, en plein feu, et à couvert.

Dresser les rougets sur des croûtes à bouillabaisse ; réduire le fonds et le verser dessus.

Mousselines de Rougets. — Pour l'apprêt de la farce, se reporter à la formule initiale. Pour la préparation des diverses Mousselines, voir et procéder comme pour « Mousselines de Saumon ».

Rougets à la Nantaise. — Ciseler les rougets ; les assaisonner ; les huiler et les faire griller.

D'autre part, réduire à fond un décilitre de vin blanc additionné d'une cuillerée d'échalote hachée ; ajouter un décilitre de sauce Demi-glace, 2 cuillerées de glace de viande dissoute, 125 grammes de beurre et les foies des rougets, écrasés.

Verser cette sauce sur le plat, ranger dessus les rougets grillés, et border le plat de lames de citron cannelées.

Rougets à la Niçoise. — Les ciseler, assaisonner, arroser d'huile, et faire griller.

Dresser et entourer d'une garniture à la Niçoise. (Voir *Chapitre des Garnitures*.)

Rougets en papillote. — Faire griller les rougets comme de coutume. Les emballer chacun dans une feuille de papier taillée pour papillote, huilée, entre deux couches de sauce Duxelles serrée.

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

Rougets à la Polonaise. — Les assaisonner ; les passer dans la farine, et les cuire au beurre.