

ces deux éléments combinés. Couvrir, mettre au four de chaleur moyenne et arroser de temps en temps, surtout s'il s'agit d'une pièce entière.

Le poisson (pièce ou filets), étant poché, est ensuite égoutté avec soin, dressé sur le plat de service, entouré de sa garniture si sa préparation en comporte, et saucé. La sauce du poisson est, le plus ordinairement, additionnée de la cuisson réduite.

Observations.

1° Nous recommandons particulièrement de n'employer que très peu de *fumet* pour le pochage des poissons, mais ce fumet doit être parfait, et surtout n'avoir pas cuit plus que le temps strictement nécessaire.

2° Nous conseillons de renoncer à couvrir le poisson d'un papier beurré pendant le pochage, car il est extrêmement rare de trouver maintenant du papier convenable pour cet usage. A cause des produits chimiques qui servent à leur préparation, les papiers qu'on trouve dans le commerce dégagent des odeurs plus ou moins prononcées, mais toujours néfastes pour les objets avec lesquels ils sont mis en contact.

Cette observation s'applique, non seulement aux poissons, mais à toutes les substances pour lesquelles, pendant la cuisson, l'usage du papier était autrefois admis.

CUISSON DES POISSONS PAR LE BRAISAGE

Ce genre de cuisson s'applique généralement aux saumons entiers ou en darnes, aux grosses truites, aux turbots et aux gros turbotins.

Quelquefois, le poisson ainsi traité est piqué, sur l'un des côtés, avec des détails de lard, de truffe, de cornichon, de carotte, etc.

Le fonds de braisage se prépare comme à l'ordinaire, sauf les couennes de lard. Selon la façon dont le poisson doit être servi, il est mouillé avec moitié vin blanc ou rouge et moitié fumet de poisson léger, en observant que le mouillement soit en quantité voulue pour arriver aux trois quarts de la hauteur ou plutôt de l'épaisseur du poisson. A moins d'être exclusivement préparé en maigre, celui-ci peut encore être couvert de minces bardes de lard, et il doit être fréquemment arrosé pendant sa cuisson. On doit éviter aussi de fermer trop hermétiquement l'ustensile, afin que la réduction du liquide s'opère parallèlement à la cuisson du poisson.

Lorsque celle-ci est à point, ou à peu près, on découvre la poissonnière pour glacer le poisson; puis celui-ci, bien égoutté, est dressé sur le plat de service et tenu au chaud.

Le fonds de cuisson est ensuite passé, dégraissé, après avoir reposé pendant quelques minutes, réduit s'il est nécessaire, et ajouté à la sauce du poisson.

Les poissons braisés sont généralement accompagnés d'une garniture dont la composition est indiquée à chaque formule de ce genre.

CUISSON DES POISSONS AU BLEU

La dénomination *au bleu* indique un traitement spécial, applicable seulement à la truite, à la carpe et au brochet, et qui est basé sur l'observation des principes suivants :