

**Bouillabaisse de Morue.** — Voir *Préparations hors série*, à la Partie des Poissons de mer.

**Brandade de Morue.** — Couper la morue en gros carrés ; la pocher seulement pendant 8 minutes, comptées de l'instant où l'ébullition se prononce, pour l'avoir vert cuite. L'égoutter aussitôt sur un tamis et retirer toutes les peaux et arêtes.

Chauffer dans un sautoir 2 décilitres et demi d'huile. Lorsqu'elle est fumante, jeter dedans la morue effeuillée en y joignant une gousse d'ail écrasée. A l'aide d'une spatule, la travailler vigoureusement sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit en pâte assez fine.

Retirer le sautoir du feu et faire absorber à la pâte 5 à 6 décilitres d'huile ajoutée en petit filet, sans cesser de remuer fortement avec la spatule. De temps à autre, rompre le corps de la pâte avec 2 ou 3 cuillerées de lait bouillant, et ce, jusqu'à ce que 2 décilitres et demi de lait aient été absorbés.

Lorsque la brandade est terminée, elle doit être très blanche et avoir la consistance d'une purée de pommes de terre. Rectifier l'assaisonnement en dernier lieu ; dresser en timbale en montant la brandade en rocher pyramidal ; piquer dessus de petits triangles en pain de mie, frits au beurre clarifié, au dernier moment.

**Brandade de Morue à la Crème.** — Préparer la pâte de morue comme il est expliqué ci-dessus dans la première partie de l'opération.

Remplacer l'huile et le lait par 7 décilitres et demi de crème bien fraîche, qui est incorporée cuillerée par cuillerée à la pâte de morue.

**Brandade de Morue truffée.** — Ajouter à la brandade, préparée selon la première formule, 175 grammes de truffe hachée.

Dresser en timbale, en montant la brandade en pyramide, et décorer celle-ci avec des lames de truffe bien noire.

**Morue à la Crème.** — Pocher la morue ; l'effeuiller aussitôt, et la mettre à mijoter pendant 10 minutes dans une sauce Crème.

Dresser en timbale.

**Morue à la Créole.** — Cuire doucement au beurre 3 oignons moyens finement émincés ; les étaler au fond d'un plat ovale en terre et ranger dessus 6 tomates à la Provençale. (Voir *Tomates*, chapitre des Légumes.)

Sur les tomates, disposer la morue fraîchement cuite et effeuillée ; la recouvrir avec 6 poivrons doux fendus en deux et grillés ; arroser le tour d'un filet de jus de citron et de 60 grammes de Beurre noisette. Mettre le plat au four pendant quelques minutes et servir brûlant.

**Morue aux Epinards.** — Jeter dans un sautoir, contenant un décilitre et demi d'huile fumante, 700 grammes d'épinards légèrement blanchis et hachés grossièrement. Dessécher à feu vif ; puis ajouter : une demi-gousse d'ail écrasée ; une cuillerée de persil haché ; les filets de 3 anchois, coupés en dés ; un décilitre et demi de sauce Béchamel ; sel, poivre, muscade, et la morue fraîchement cuite et effeuillée.

Dresser dans un plat à gratin beurré ; lisser en dôme, saupoudrer de chapelure, arroser d'un filet d'huile et faire gratiner vivement.

**Fish Balls ou Croquettes de Morue à l'Américaine.** — Les Fish balls qui sont si appréciés en Angleterre et en Amérique comme