

LOTTE

Par elle-même, la lotte n'a que la valeur d'un poisson très ordinaire, et elle n'acquiert son haut mérite que par son foie. Celui-ci se traite comme les laitances en tenant compte, toutefois, que son pochage est un peu plus long.

OMBRE-CHEVALIER ET OMBRE COMMUN

Poissons de la famille des Salmonidées qui, culinairement, se traitent comme la truite de rivière. — Les deux espèces sont extrêmement rares sur les marchés.

La pêche de l'Ombre-Chevalier se trouve localisée dans quelques contrées lacustre comme l'Ecosse et la Suisse; elle ne dure guère que deux mois chaque année.

C'est ce poisson que les riverains du lac de Zug appellent Rothel, ou Ruthel, dont nous parlons plus loin.

C'est un poisson d'une grande finesse de chair, susceptible de rivaliser avec les meilleures truites de rivière dont il peut, d'ailleurs, recevoir toutes les préparations.

En Angleterre, on l'emploie pour le « Potted-Char » dont voici la formule :

Potted-Char. — Pocher les poissons dans une Mirepoix au vin blanc, et les laisser complètement refroidir dans la cuisson. Après quoi, les égoutter, retirer la peau, détacher les filets et bien en enlever toutes les arêtes.

Ranger ces filets dans un pot spécial en terre; les couvrir entièrement de beurre clarifié et les mettre à four doux pendant un quart d'heure.

Laisser refroidir jusqu'au lendemain; puis, ajouter encore du beurre clarifié, de façon à ce qu'il y en ait une épaisseur de 8 millimètres sur les filets. Réserver dans un endroit bien frais.

PERCHE

Les petites perches se font généralement frire.

Les moyennes se traitent à la Meunière, ou constituent un élément des Matelotes panachées.

Les très grosses se farcissent et s'apprêtent comme l'alose.

ROTHEL ou RUTHEL

Par la forme, ce poisson ressemble à un gros éperlan, mais sa finesse de chair dépasse celle de tous les poissons connus; même celle de la Truite de montagne.

C'est une variété de l'Ombre-Chevalier.

Il ne se trouve que dans le lac de Zug, en Suisse, où il vit à de grandes profondeurs et il ne se pêche que pendant les mois de novembre et décembre, époque à laquelle il remonte à la surface.

Il se prépare comme la Truite de rivière.