

Lier le tout d'une sauce Béchamel finie au Beurre de corail.

Dresser dans une croûte de vol-au-vent, et compléter par un décor, composé d'un gros champignon cannelé entouré d'une couronne de lames de truffe cannelées.

MORUE

(Proportions pour 1 service : 1 kilo 250.)

Morue à l'Anglaise. — Pocher la morue à l'eau pendant un quart d'heure. L'égoutter; la dresser avec persil frais et servir en même temps : des panais anglais cuits à l'eau salée; une sauce aux œufs durs à l'Anglaise.

NOTA. — Il est à remarquer que la véritable morue d'Islande ou de Terre-Neuve, est à peu près inconnue en Angleterre, en dehors des maisons françaises d'approvisionnement.

Le poisson qui en tient lieu est le Cabillaud salé (*Salted Cod*), qui est excellent, mais dont le goût diffère absolument de celui de la véritable morue.

Morue à la Bamboche. — Détailler des aiguillettes, ayant la forme et la grosseur de filets de sole, sur de la morue épaisse et à chair bien blanche. Les assaisonner, tremper dans le lait, passer dans la farine, tordre ces aiguillettes en forme de vrille, et les traiter à grande friture chaude.

Les dresser en timbale, sur une macédoine de légumes, liée au beurre et à la crème.

Morue à la Bénédictine. — La morue étant pochée, l'égoutter; l'effeuiller en supprimant peaux et arêtes; la sécher au four pendant quelques instants; puis, la piler avec 600 grammes de pommes de terre cuites comme pour purée, égouttées et séchées. Faire absorber à la pâte 2 décilitres d'huile et la valeur d'un demi-litre de lait bouilli et bouillant, en ajoutant ces deux éléments petit à petit.

Lorsqu'elle est terminée, cette composition doit être plutôt moelleuse que ferme.

La dresser dans un plat à gratin beurré; lisser le dessus, arroser de beurre fondu et faire colorer au four.

Morue Benoiton. — Faire revenir avec beurre et huile 2 gros oignons finement émincés; saupoudrer de 35 grammes de farine; cuire cette farine un instant et mouiller avec trois quarts de litre de vin rouge et 2 décilitres de cuisson de poisson. Assaisonner de 10 grammes de sel et d'une forte pincée de poivre; laisser cuire pendant un quart d'heure; puis ajouter : 6 moyennes pommes de terre cuites à l'eau salée, pelées et émincées en rondelles; la morue effeuillée, et une petite gousse d'ail broyée. Renverser le tout dans un plat à gratin beurré; lisser la surface; saupoudrer de chapelure fine; arroser de beurre fondu et faire gratiner vivement.

Morue au Beurre noir ou au Beurre noisette. — Pocher la morue; l'égoutter et la dépouiller; la faire sécher un instant sur le plat de service. Saupoudrer de persil concassé; arroser d'un filet de jus de citron et la couvrir avec du Beurre noir, ou seulement cuit à la noisette, à raison de 200 grammes pour un service.