

grasse employée dans la cuisson. Il est à noter ici qu'on n'obtient pas les mêmes résultats en roulant le poisson dans la farine de blé ou de maïs ou dans la chapelure de craquelins; en effet, dans ce cas, on ne pratique pas d'immersion dans la graisse pour dorer la croûte, comme il est d'usage dans la cuisson à grande friture. On constatera que les farines ci-dessus ou la chapelure de craquelins ne se doront que par taches et là seulement où la graisse les aura atteintes, alors que la chapelure de pain, additionnée d'un peu d'huile ou de graisse se dorera uniformément.

Il faut ensuite un four très chaud de 500 à 600 degrés F., quand la quantité de poisson à frire est considérable, et alors la cuisson prend 10 minutes. Ne craignez pas que le poisson brûle et surtout n'ajoutez *jamais* d'eau quand il cuit dans un four très chaud. Si la chaleur a été suffisante, la poêle sera sèche quand on en retirera le poisson; chaque tranche sera dorée uniformément et on pourra la déposer sur un plat chaud, à l'aide d'une pelle à crêpes sans la briser. Garnissez de persil et de tranches de citron, et servez avec sauce tartare.

Filets de poisson à la Spencer, sous apprêts

<i>2 liv. de filets</i>	<i>½ tasses d'oignons frits non rissolés</i>
<i>1 pinte de chapelure comme pour la farce de pain rassis</i>	<i>Huile ou beurre pour mélanger les apprêts</i>
<i>1 cuillerée à thé d'épices à farce, thym, marjolaine, sauge, etc.</i>	<i>Sel et poivre</i>

Huilez un plat à rôtir en verre ou émaillé convenable pour le service, et mettez-y les filets salés et poivrés. Liez bien les apprêts puis couvrez-en les filets sur une profondeur de 1 à 2 pouces.

Placez dans un four à 500 degrés; laissez 15 minutes. Pendant les 10 premières minutes, recouvrez le poisson d'un autre plat pour empêcher les apprêts de se dorer trop vite, puis enlevez-le pendant les cinq dernières minutes. Les apprêts doivent tourner au brun doré. Servez, si possible, dans le plat de cuisson; ou encore tranchez en carrés et placez le tout sur un plat chaud au moyen de la pelle à crêpes. Servez avec sauce tartare.

Cuisson au four

<i>1 à 2 livres de filets</i>	<i>1 cuillerée à soupe de persil haché menu</i>
<i>4 à 6 cuillerées à soupe de beurre</i>	<i>Sel et poivre</i>
<i>2 cuillerées à soupe de jus de citron</i>	

Coupez le filet en trois morceaux à la livre ou laissez-lui sa forme primitive. Huilez un plat en verre ou émaillé ou une casserole, et