

Sardines grillées

Déshuilez 12 sardines, faites cuire sur un réchaud en les retournant souvent. Déposez sur des rôties oblongues et servez avec du beurre au citron.

CREVETTES

Crevettes à la crème

1 tasse de crevettes hachées
 1½ tasse de lait
 ½ tasse de crème (ou de lait concentré)
 Sel et paprika

3 cuillerées à soupe de beurre
 4 cuillerées à soupe de farine
 1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire
 ½ tasse de fromage râpé

Chauffez les crevettes dans une demi-tasse d'eau bouillante. Faites bouillir le lait et fondre le beurre; mêlez la farine au beurre et faites cuire. Versez le lait chaud d'un coup, battez fortement le mélange jusqu'à ce qu'il soit parfait. Ajoutez les condiments et le fromage, agitez pour parfaire le mélange, puis ajoutez la crème et les crevettes. Servez sur des rôties sèches et froides trempées rapidement dans l'eau bouillante et beurrées, ou en ramequins avec des rôties minces ou des craquelins grillés.

Crevettes à la Newburg

1 chopine de crevettes
 2 jaunes d'œufs
 1 tasse de crème
 1 tasse de lait
 1 cuillerée à thé de jus de citron

Sel et paprika
 4 cuillerées à soupe de beurre
 2 cuillerées à soupe de farine
 1 cuillerée à thé d'essence d'anchois

Faites cuire les crevettes dans deux cuillerées à soupe de beurre fondu, puis assaisonnez. Faites chauffer le lait. Faites fondre le reste du beurre. Ajoutez la farine et faites cuire le tout; versez le lait chaud, battez le mélange jusqu'à ce qu'il soit parfait; enfin, versez-y la crème. Au point d'ébullition, ôtez la casserole du feu et ajoutez les jaunes d'œufs en agitant le mélange. Remettez au feu mais ne laissez pas bouillir, car il pourrait se former des grumeaux. Ajoutez les crevettes, assaisonnez au goût. Servez sur des rôties, ou en ramequins avec des craquelins grillés.

SOUPES AU POISSON

La ménagère répugne souvent à faire une soupe avec des déchets de poisson, tels que les têtes, les queues, les os. Pourtant elle utilise tous les morceaux de viande qu'elle achète, et reconnaît qu'elle a tort