

vière. La morue étant cuite à l'eau, comme il est dit ci-dessus, on la met dans une sauce Béchamel avec du fromage râpé ; on dresse cette préparation sur un plat beurré ; on saupoudre le tout avec de la mie de pain mêlé de fromage de Gruyère rapé. On l'arrose de beurre fondu ; puis on pose le plat sur un feu doux ; on le couvre et on l'arrose dès que cela a pris couleur.

**CROQUETTES DE MORUE.**—Prenez de la morue bouillie, hachez-la en petits morceaux, ajoutez-y une égale quantité de patates, plus, miettes de pain, poivrez bien et si c'est trop doux, mettez du sel, passez-vous les mains dans la farine et roulez ce mélange en formes de petites gallettes plates, jetez-les dans la graisse très chaude et laissez cuire.

**MORUE FRAICHE ROTIE.**—Il faut extraire l'intérieur par les reins, faire une farce d'oignons avec mie de pain, persil, sel, poivre et clou que l'on met dans la morue. On poudre de farine la pièce avec poivre et sel et on la place sur un gril dans une lèchefrite avec précaution ; on fait une sauce au beurre avec vin de Porte et un peu de sucre.

**MORUE FRAICHE BOUILLIE.**—L'ayant fait dégeler, on la met, pour la retirer entière, enveloppée dans un linge bien attaché sur un égouttoir ou dans un plat dans de l'eau bouillante avec une cuillerée de sel ; une morue de deux pieds devra bouillir pendant vingt-cinq minutes.