

Quand vous aurez consommé le poisson, coulez le vinaigre dans un filtre très fin pour en enlever toutes les particules de poisson, puis mettez-le dans un bocal pour les usages ultérieurs. S'il est un peu affaibli, faites-le bouillir puis ajoutez-y des épices et d'autre vinaigre, au besoin.

RECETTES GÉNÉRALES

Cuisson au four du poisson entier (à la Spencer)

Poisson de 3 à 6 livres

Huiles ou saindoux fondu

Chapelure fine

Enlevez la tête, la queue et les nageoires, puis ouvrez à l'épine dorsale comme on fait pour l'églefin fumé. Huilez la lèchefrite et placez-y le poisson sur sa robe. Salez bien et recouvrez entièrement de chapelure fine. Puis arrosez d'huile ou de saindoux fondu. Mettez au four chauffé à 500 degrés sans y ajouter d'eau. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il prenne une teinte dorée. Un poisson de 3 livres exige une cuisson de 15 à 20 minutes, alors qu'un de 6 livres demande de 25 à 30 minutes. Pour un gros poisson, réduisez la chaleur du four vers la fin de la cuisson.

Mettez, à volonté, un lit d'oignons jaunes clairs sur le poisson avant la chapelure.

Filets de poisson à la Spencer

2 à 3 livres de filets de poisson

Une tasse de lait

1 cuillerée à soupe de sel

Chapelure fine

Huile ou saindoux fondu

Coupez les filets en tranches de trois à la livre et placez-les à votre gauche. Ensuite, prenez un bol de lait bien salé, puis un plat contenant de la chapelure fine, enfin une plaque à biscuits ou une lèchefrite huilée et une tasse contenant de l'huile ou du saindoux fondu et un pinceau à pâte ou un petit balai.

De la main *gauche* trempez chaque tranche de poisson dans le bol de lait puis roulez-la dans le plat de chapelure. Puis de la main *droite* recouvrez-la de chapelure et placez-la sur la lèchefrite huilée. Utilisez la main *gauche* pour le travail humide et la *droite* pour le travail à sec.

De cette façon, la chapelure ne s'humecte pas, ce qui a lieu si l'on utilise les deux mains indifféremment pour l'un ou l'autre travail.

Une fois les tranches placées côte à côte sur la lèchefrite, arrosez-les légèrement d'huile ou de saindoux fondu. C'est là toute la matière