

### Poisson épicié ou mariné

On peut apprêter ainsi tous les poissons de petite taille: hareng, sardine, éperlan, gasparot, hareng des lacs ou cisco, ou tout poisson de grande taille coupé en tranches minces: morue, églefin, maquereau, etc. Pour les petits poissons, on enlève la tête et la queue; on les lave soigneusement et on laisse égoutter; quant aux gros, on les tranche. Huilez la poissonnière et placez-y un lit de poisson; salez copieusement; faites bouillir à gros bouillons. Mettez la poissonnière hermétiquement fermée au-dessus de l'eau bouillante, en ayant soin de noter l'heure exacte. Laissez bouillir trois à cinq minutes, selon l'épaisseur des tranches ou jusqu'à ce qu'elles blanchissent, ce qui est l'indice que la vapeur les a traversées de part en part. C'est le moment de les enlever sans risque de les briser. N'oubliez pas que le poisson gras, contrairement au poisson maigre, s'effrite toujours quand on le manipule, et, par conséquent, servez-vous d'une écumoire ou d'une pelle à crêpes pour le placer dans un bol ou une terrine. Si vous ne pouvez placer facilement toutes les tranches dans la poissonnière, il est mieux de procéder en deux opérations au lieu de tasser les tranches les unes contre les autres et de les exposer à se briser. Pendant toute la cuisson, ne les perdez pas de vue et surveillez l'horloge; en effet, une seule minute de cuisson trop prolongée les amollirait trop et les rendrait difficiles à manipuler. C'est le moment de procéder au marinage; préparez le vinaigre d'avance et laissez-le refroidir avant de le verser sur le poisson; si le vinaigre est encore chaud, les tranches s'amolliront davantage et vous ne pourrez les retirer sans gâter leur apparence. Couvrez complètement le poisson de saumure froide. Tranchez deux ou trois oignons secs et couvrez-en complètement le poisson. Tranchez aussi une couple de citrons et parsemez-en la surface; ajoutez quelques feuilles de laurier et saupoudrez bien de paprika. Une demi-tasse d'huile versée sur le tout l'enrichira. Enfin mettez le bol au frais pendant 24 heures, puis servez-vous-en au besoin. Le poisson ainsi préparé se conserve une ou deux semaines, suivant l'endroit et l'époque de l'année.

#### Marinade épiciée

1 pinte de vinaigre coupé d'eau s'il est trop fort  
 $\frac{1}{2}$  tasse d'épices à marinade entières et variées  
 $\frac{1}{2}$  de tasse d'huile  
 Sel et sucre

Faites bouillir épices et vinaigre puis salez et sucrez suffisamment pour adoucir le vinaigre. Faites bouillir à petit feu vingt minutes, puis filtrez les épices. Après refroidissement, ajoutez l'huile et versez le tout sur le poisson cuit.