

Faites revenir un gros oignon émincé dans deux cuillerées à table de beurre ou de graisse, ajoutez les filets d'anguille,—environ deux tasses et demie,—puis deux tasses de pommes de terre coupées en rondelles minces, une tasse de carottes également en rondelles et une demi-tasse de riz cru. Une demi-tasse de céleri haché peut aussi s'ajouter à ce mélange. Salez, poivrez, couvrez d'eau bouillante et faites cuir sur le feu ou dans le four. A la fin de la cuisson, on peut saupoudrer de chapelure beurrée et mettre gratiner quelques minutes dans un four chaud.

### Poisson au curry

Faites fondre du beurre, faites frire des tranches d'oignon et ajoutez une tasse de poisson en lamelles. Couvrez d'une tasse de sauce blanche et laissez mijoter 10 minutes. Versez une demi-tasse de crème additionnée d'une cuillerée à table de curry en poudre; sel, oivre et sel de céleri au goût. Portez au point d'ébullition et servez chaud.

### Croquettes de poisson

2 tasses de poisson lamellé

2 cuillerées à thé de sauce

Worcestershire

2 cuillerées à thé de jus de citron

2 tasses de lait

$\frac{1}{2}$  de tasse d'huile ou de beurre

$\frac{1}{2}$  tasse de farine

Sel et paprika

Faites chauffer le lait jusqu'au point d'ébullition. Faites chauffer l'huile ou le beurre, ajoutez-y de la farine tamisée et faites cuire en y ajoutant d'un seul coup la chopine de lait. Fouettez pour obtenir un mélange sans grumeaux. Assaisonnez et ajoutez le poisson; mêlez le tout et goûtez pour juger de l'assaisonnement. Déposez sur un plat au frais jusqu'à durcissement complet. Roulez dans la chapelure fine pour en façonner des croquettes que vous tremperez ensuite dans un œuf battu additionné d'une cuillerée à soupe d'eau (pour plusieurs croquettes, ajoutez autant d'eau que d'œufs). Couvrez de nouveau les croquettes de chapelure. Déposez-les dans un panier à friture et faites frire à grande friture. Egouttez. Déposez sur un plat en faïence chaud et garnissez de persil en feuille. Servez avec sauce-crème au persil après avoir versé une cuillerée à soupe de sauce dans chaque assiette et y avoir déposé les croquettes.

### Côtelettes de poisson

Préparez un mélange comme pour les croquettes de poisson; donnez-lui cependant la forme de petites côtelettes d'agneau en utilisant de la chapelure très fine. Ne pas ajouter d'œuf battu car ces côte-