

à friture contenant le poisson disposé en long ou en cercle. Quant au poisson de petite taille, on peut le faire cuire entier dans une assiette en aluminium huilée et placée dans un linge carré réuni aux quatre bouts et attaché solidement afin de pouvoir retirer facilement le tout du liquide, comme pour un pudding bouilli.

Somme toute, la meilleure manière de faire bouillir le poisson est de le couper par tranches d'un tiers de livre et de l'y déposer dans une poissonnière peu profonde d'où on peut les retirer facilement. Si le poisson est à chair sèche, chaque tranche conservera, en la retirant, sa forme et son attrait. Il aura meilleur aspect, servi sur l'assiette, que s'il a été bouilli entier et découpé après coup, car il se désagrège toujours. C'est la méthode suivie par les chefs des grandes maisons qui tiennent surtout à l'élégance des plats. On peut encore en relever l'aspect en versant une sauce sur les tranches garnies du poisson bouilli.

Court-bouillon pour le poisson

2 pintes d'eau	2 carottes en rondelles
2 cuillerées à soupe de sel	2 oignons en rondelles
$\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre ou de jus de citron	4 branches de céleri tranché
	Persil

Feuilles de laurier

Le court-bouillon utilisé en France pour cuire le poisson doit se réduire une demi-heure avant d'y ajouter le poisson. On le conserve en le tamisant à travers un linge et en l'embouteillant.

Poisson au bain-marie

Les raisons données ci-haut, au sujet du gros poisson bouilli entier, militent aussi contre la cuisson à la vapeur du même poisson. En effet, si le poisson est trop long et trop épais, le dessous sera trop cuit alors que le dessus le sera à moitié. Pour cuire une tranche épaisse, on la retourne une fois avec la pelle à crêpes. Ne pas oublier de saler généreusement. Le poisson cuit très vite à la vapeur si on le dépouille et on le tranche en portions. Pour le servir, on le dépose sur un plat chaud et on l'arrose de sauce; ou bien on le garnit au goût et on sert la sauce à part. L'eau qui a servi à cuire le poisson peut s'ajouter aux garnitures; elle peut alors servir de bouillon de poisson et être utilisée dans les sauces et les soupes. A défaut d'ustensile ordinaire pour la cuisson à la vapeur, on peut utiliser une passoire dans un ustensile hermétiquement fermé.