

ANGUILLE

Manière de dépouiller l'anguille

Coupez la peau autour du cou et sur le ventre; tirez-la au moyen de pinces d'abord, puis avec la main droite, tandis que la main gauche retient la tête. Un morceau de papier empêche les mains de glisser. On peut faciliter la tâche en fixant la tête à un clou.

Anguille au four (à la Spencer)

Dépouillez et videz l'anguille, enlevez la colonne vertébrale, coupez-la en tronçons et laissez tremper les morceaux dans du lait froid salé durant cinq minutes. Passez chaque morceau dans la chapelure et faites cuire dans un four très chaud (500° F.) durant dix minutes.

Anguille au court-bouillon

Préparez un court-bouillon avec une chopine d'eau, une demie à une tasse de vinaigre, un petit oignon tranché, quelques rondelles de carotte, une feuille de céleri ou du sel de céleri, une feuille de laurier, quelques poivres ronds, un clou de girofle et du sel. Faites bouillir durant dix minutes, puis plongez-y les morceaux d'anguille et laissez cuire de 15 à 20 minutes.

Anguille au lait

Dépouillez et videz l'anguille, coupez-la en tronçons et laissez tremper les morceaux dans de l'eau très froide salée durant 5 minutes. Faites chauffer le lait, plongez-y les morceaux d'anguille et laissez cuire de 20 à 25 minutes. Enlevez le poisson et préparez une sauce avec le lait que vous verserez sur le poisson cuit. On peut mettre gratiner quelques minutes avant de servir.

Anguille grillée

Dépouillez et videz l'anguille, enlevez la colonne vertébrale, coupez en portions individuelles; couvrez de gros sel pendant quelques minutes, essuyez avec soin, huilez et faites cuire de 15 à 20 minutes sur un gril huilé. Modérez le feu vers la moitié de la cuisson. Salez, poivrez et saupoudrez de persil haché. Servez avec jus de citron et sauce tartare ou maître d'hôtel.

Matelote d'anguille

Dépouillez et videz l'anguille, enlevez la colonne vertébrale; coupez-la en lanières que vous placez dans de l'eau très froide salée durant quelques minutes.