

Nettoyez, écaillez puis coupez les nageoires avec des ciseaux, tout en laissant la tête et la queue, et salez l'intérieur; enfin farcissez au goût et cousez. Si le poisson est long, repliez-le sur lui-même en «S», au moyen d'une brochette; mais s'il est trop long, placez-le en demi-cercle dans la poissonnière et attachez la tête à la queue avec une ficelle pour lui conserver cette forme. Huilez le poisson avec un pinceau et placez-le sur le ventre dans une rôtissoire huilée dans un four très chaud; laissez cuire 10 à 15 minutes jusqu'à rissolement, puis abaissez la température du four et laissez 30 à 40 minutes selon l'épaisseur du poisson, à savoir, 10 minutes pour chaque livre jusqu'à concurrence de quatre livres, et cinq minutes pour chaque livre additionnelle. Retirez du four, placez sur un plat chaud, enlevez les ficelles et garnissez au goût. Introduisez dans la bouche du poisson une boulette de pommes de terre ou du persil vert. Remplissez le demi-cercle de boulettes de pommes de terre après y avoir versé une sauce à la crème et au persil haché.

### Le poisson bouilli

Le poisson à bouillir doit toujours avoir la chair ferme pour éviter la désagrégation. Le poisson gras ou huileux doit être manipulé avec soin. L'absence d'huile chez le poisson maigre à bouillir est compensée par une sauce riche qu'il ne faut jamais oublier de servir en même temps. Le poisson bouilli perd plus de ses sucs que la viande parce qu'il est plus gélatineux; c'est pourquoi il importe de le servir avec une sauce riche.

Pour faire bouillir, entier, un poisson de quatre à six livres, plongez-le pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante puis ajoutez de l'eau froide et laissez mijoter; on évitera ainsi de trop cuire la partie extérieure du poisson, alors que la partie intérieure adhérant aux arêtes pourrait n'être qu'à moitié cuite. Faites bouillir six à dix minutes par livre suivant l'épaisseur du poisson. Une fois à point, la chair se détache des arêtes; si le poisson est à chair blanche, celle-ci prendra partout un ton crémeux au lieu de devenir d'un blanc pâle près des arêtes. Pour lui donner une saveur agréable et éviter la fadeur, préparez un court-bouillon dans lequel vous faites bouillir le poisson. Si vous n'en n'avez pas le temps, n'oubliez pas de saler généreusement le poisson quand il bout; ajoutez du vinaigre ou du jus de citron à l'eau; le poisson aura un goût agréable, et sa chair restera blanche et ferme. Pour faire bouillir un gros poisson entier, utilisez une poissonnière munie d'un égouttoir sur lequel vous placerez le poisson; à défaut de cet ustensile, prenez une marmite et introduisez-y un panier