

Faites fondre la moitié du beurre. Ajoutez la farine en la tamisant. Faites cuire le tout ensemble en ajoutant la chopine d'eau bouillante et en remuant jusqu'à consistance voulue. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème en ajoutant un peu de la sauce; retirez la casserole contenant la sauce et ajoutez le mélange d'œufs, en ayant soin de ne pas laisser atteindre le point d'ébullition au fur et à mesure qu'elle s'épaissit. Finissez la sauce en ajoutant le reste du beurre coupé en petits morceaux, y incorporant bien chaque morceau avant d'en mettre un autre. Si la sauce bout de nouveau, elle formera des grumeaux. Assaisonnez et servez avec du poisson bouilli ou cuit à l'étuvée. Remarquez que cette sauce n'est que du beurre fondu auquel on a ajouté des jaunes d'œufs et de la crème.

Sauce brune au beurre

4 cuillerées à soupe de beurre

1 cuillerée à table de persil

1 cuillerée à thé de jus de citron

haché

Mettez le beurre dans une petite poêle avec le persil et faites cuire tranquillement sans trop laisser brunir; ajoutez le jus de citron, puis versez sur le poisson.

SALADES DE POISSON

Le poisson cuit à la vapeur, qui a été bien salé pendant la cuisson, peut servir, froid, à la confection de salades. Les restes de poisson, dépouillé de la peau et des arêtes, peuvent aussi être utilisés à cette fin. Le poisson épicé ou mariné à la maison est tout prêt à servir en salades avec feuilles de laitue et mayonnaise. Le poisson en terrine est assaisonné à point pour les salades; ces dernières sont vite préparées, du reste, puisqu'il suffit d'ajouter quelques légumes verts et des condiments.

Puis les excellentes conserves de poisson: saumon, homard, etc., peuvent toujours servir de base aux salades.

Le céleri ou le chou haché menu, la laitue hachée ou les pommes de terre bouillies s'adaptent très bien à la préparation des salades. Pour des portions plus généreuses, on peut composer la salade moitié poisson effeuilleté, moitié céleri ou pommes de terre hachés. Les œufs cuits dur sont excellents pour nombre de salades au poisson; les cornichons (sucrés ou vinaigrés). Les câpres hachés, les olives dénoyautées, le persil haché, les piments verts et la ciboulette donnent à la salade une belle coloration verte et en augmentent la saveur. Nombre