

ayant soin d'agiter constamment. Mélangez la panure, la pâte de poisson, le beurre et les œufs battus, puis assaisonnez (le tout peut prendre la forme d'un pain couvert de chapelure très fine.) Arrosez d'huile et faites cuire à four lent dans un moule à pain pendant 45 minutes. On peut aussi, à discrétion, faire cuire au four dans des moules individuels.

Si vous voulez servir sous forme de pudding norvégien, déposez dans une boîte ou moule enduit de saindoux et faites cuire au bain-marie pendant une heure. Servez avec une bonne sauce.

Poisson cuit au four à la Spencer

Ecaillez, enlevez les nageoires, la tête et la queue. Ouvrez et enlevez les viscères et l'épine dorsale sans abîmer la peau. Avec un couteau bien aiguisé, enlevez les plus grandes arêtes latérales. Lavez, essuyez et déposez dans une lèche-frite huilée, peau en-dessous. Ajoutez, à discrétion, de l'oignon frit légèrement et couvrez de chapelure très fine, ce qui empêche le jus de s'échapper. Versez un peu d'huile sur la chapelure et mettez dans un four très chaud pendant 15 à 20 minutes, selon l'épaisseur du poisson. Avec deux pelles à crêpes, il est facile d'enlever le poisson entier et de le déposer sur un plat chaud garni de persil et de tranches de citron, ou dans du beurre au persil, ou avec une sauce au beurre fondu, ou enfin dans une sauce tartare.

Poisson cuit sur la planche

Préparez le poisson comme ci-dessus et couvrez-le d'huile salée et poivrée. Huilez la planche de chêne, placez-la dans un four chaud et laissez-la jusqu'à ce qu'il s'en échappe une fumée bleu pâle. Déposez le poisson, robe en-dessous (si l'on fait cuire au gaz, avoir soin de fixer à la planche chaque bout du poisson). Un poisson de trois à cinq livres cuira en 20 à 30 minutes, selon l'épaisseur. La cuisson achevée, versez du beurre au persil ou du beurre fondu et servez sur la planche avec bordure de tranches de citron ou de petites boulettes de pommes de terre rissolées.

On peut aussi retirer le poisson du four dix minutes avant la cuisson complète et le border de pommes de terre pilées. Si l'on se sert à cette fin d'un tube à pâtisserie, on peut disposer aux quatre angles de la planche les pommes de terre en forme de petites coupes que l'on pourra remplir de petits pois cuits ou de tout autre légume cuit et tranché. On peut déposer entre les coupes des tomates farcies ou des piments verts; remettez la planche au four pour achever la cuisson et rissoler les légumes. On pourra ainsi servir le mets entier sur la planche.