

Recettes Culinaires—Suite

HUITRES EN COQUILLES—Déposez 1 chopine d'huitres dans une passoire et égouttez. Dans un terrine déposez un lit de miettes et un lit d'huitres et saupoudrez de poivre et de sel, répétez ceci jusqu'à ce que le plat soit presque rempli et ensuite déposez un lit de miettes de biscuits à la surface. Couvrez le contenu du plat avec du lait, déposez dans un four modérément chaud jusqu'à ce que rôti brun. Servez chaud.

SAUMON À LA CRÈME—Une cuillerée à table de beurre, 2 cuillerées à table de farine, 2 petites tasses de lait, 1 boîte de saumon, poivre et sel. Cuisez le beurre et la farine ensemble; alors ajoutez le lait graduellement en brassant afin d'empêcher de former des boules. Séparez le saumon avec une fourchette, enlevant la peau et les os. Mélangez-le avec la sauce et assaisonnez au goût, le rendant plus épais ou plus clair en y ajoutant plus ou moins de lait.

POISSON BLANC RÔTI—Tranchez le poisson blanc et placez sur un plat avec du poivre et du sel. Egouttez au-dessus, le jus d'un citron et laissez reposer ainsi pendant une heure. Alors saupoudrez bien de farine, et faites frire d'un brun clair. Servez avec les sauces suivantes; 2 cuillerées à table de beurre dans une casserole à rôtir, lorsque fondu, ajoutez 2 cuillerées à table de farine. Brassez bien jusqu'à ce que la pâte soit douce et ajoutez 2 tasses d'eau froide. Brassez jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse et ajoutez le poivre et le sel. Enlevez du feu et ajoutez 2 jaunes d'œuf battus et le jus de la moitié d'un citron.

BROCHET CUIT AU FOUR—Ecaillez le poisson et asséchez-le. Emplissez le d'appâtage et couvez-le. Si le poisson n'est pas rempli couvrez-le de poivre et de sel et d'une once de beurre à l'intérieur. Roulez poisson dans un œuf et des miettes de pain. Que les miettes de pain soient assaisonnées de sel et de poivre rouge et mélangez avec cela, un tiers de persil haché. Versez le beurre fondu sur le poisson et faites cuire dans un four modérément chaud. **APPRET (Farce)**—1 tasse de miettes de pain, 2 cuillers à bouche de beurre, tranche d'oignon haché fin, $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel et un grain de cayenne. Humectez avec un œuf bien battu.

HADDOCK À LA CRÈME—Enlevez la peau et les os d'un haddock salé après qu'il a bouilli et déchiquetez-le au moyen d'une fourchette. Placez dans une casserole, 1 cuillerée à table de beurre, 1 cuillerée à table de farine et $1\frac{1}{2}$ tasse de lait. Faites cuire durant quelques minutes. Assaisonnez de poivre et de sel, épaississant de farine et de beurre crémé. Ajoutez le poisson à cette sauce et servez, garni de pain grillé.

TRANCHES DE HOMARD—Une boîte de homard, 1 once de farine, 1 once de beurre, une rouille de lait, un peu de jus de citron, sel et poivre, quelques grains de cayenne, 1 œuf, 4 cuillerées à table de miettes de pain, 1 cuillerée à thé de pâte d'anchois. Déposez le beurre dans une casserole, ajoutez la farine puis le lait et brassez jusqu'à ce que bouillant. Faites cuire 2 minutes et ajoutez l'anchois, l'assaisonnement et le homard. Formez le mélange en tranches et roulez-les dans un œuf battu avec des miettes de pain. Faites frire d'un brun clair dans de la graisse chaude. (Du saumon en boîte peut être employé au lieu de homard.)

POISSON GRILLE—Nettoyez et asséchez le poisson. Un peu de sel et poivre. Si le poisson n'est pas très huileux, frottez-le avec du beurre fondu. Mettez dans un gril bien graissé et tournez souvent jusqu'à ce qu'il soit cuit et brun. Ensuite, mettez-le sur un plat chaud et arrosez de poivre et sel, et beurre, et garnissez de persil et tranches d'oignons. Le poisson doit être grillé en entier.

LES VIANDES

POUDING DE ROGNON ET STEAK DE BŒUF—Prenez 1 livre de bœuf tendre et un rognon de bœuf, hachez les en petits morceaux presque $\frac{1}{4}$ de pouce d'épais, assaisonnez de poivre et de sel et saupoudrez d'un peu de farine. Beurrez légèrement un plat à pouding, roulez la pâte d'un $\frac{1}{2}$ de pouce d'épais doublez-en le bassin et déposez le bœuf et rognon, versant 3 ou 4 cuillerées à table d'eau froide. Couvrez la surface de pâte et pressez les lisières fermement ensemble, alors soulevez le bassin dans un linge garni de farine. Laissez bouillir constamment pendant deux heures. **PÂTE A POUNDING**—Environ 1 livre de farine mélangée entièrement avec une cuillerée de sel et du suif haché fin. Mélangez avec de l'eau en une pâte. Alors roulez d'un $\frac{1}{2}$ pouce d'épais.

PÂTE DE BŒUF—Hachez du bœuf froid, ajoutez la moitié de la même quantité de miettes de pain rassi, poivre et sel, 1 œuf non battu un petit oignon haché fin. Faites cuire à la vapeur dans un moule bien beurré, durant une heure et demie. Faites une sauce de farine de beurre et de lait, réchauffez un peu de jus de tomate filtré et ajoutez à la sauce versez cette sauce sur le bœuf en servant.

BIFTECK HAMBURG—Une livre de bœuf haché, 1 cuillerée à thé de sel, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poivre, 1 cuillerée à thé de jus d'oignon, mélangez ensemble tous les ingrédients et formez avec les mains en six gateaux ronds, environ $\frac{3}{4}$ de pouce d'épais. Faites frire dans la graisse environ 8 minutes. Servez avec de la sauce aux tomates.

TARTE DE BIFTECK—Coupez en $\frac{1}{2}$ pouce carré deux livres de bœuf maigre ajoutez 2 oignons hachés bien fins et hachez ensemble et cuisez avec une once de beurre dans une casserole pendant 10 minutes, alors brassez en ajoutant deux cuillerées à table de farine et une pinte d'eau assaisonnez de poivre et sel; cuisez pendant vingt minutes. Emplissez un plat à gâteau de cette préparation, tranchez 2 œufs à la coque et étendez à la surface. Couvrez la tarte d'une croûte. Cuisez pendant 8 minutes dans un four bien chaud.

CÔTELETTES DE FOIE—1 œuf, 1 livre de foie de veau, coupé en tranches minces, battez l'œuf, saucez-y le foie et ensuite dans des biscuits pulvérisés et faites frire bruns. Servez avec des tranches de bacon frits croquant.

CÔTELETTES DE VEAU—Un œuf, miettes de biscuits broyées bien fin, et des côtelettes de veau. Battez l'œuf, trempez-y les côtelettes qui ont été assaisonnées de poivre et de sel puis roulez-les dans les miettes de biscuits. Faites frire d'un beau brun, dans 2 tiers de graisse et un tiers de beurre.

(Suite à la page 6)