

TABLE DES MATIÈRES—fin

PAGES	PAGES
Poisson— <i>fin</i>	
soufflé.....	25
soupe.....	42
Procédé Spencer.....	18
Recettes générales.....	18
Plats de poisson salé	
à la crème.....	38
à la hollandaise.....	39
à l'américaine.....	39
à la mode.....	40
au gratin.....	40
boulettes.....	38
de luxe.....	39
fricassée.....	38
galettes.....	40
Salades	
du pêcheur.....	54
harengs mi-saurs.....	30
homard.....	31
poisson.....	53
Sardines	
à la lyonnaise.....	41
canapé.....	40
goûter.....	40
grillées.....	42
œufs farcis.....	41
petits pains.....	41
sandwiches.....	41
tomates farcies.....	41
Sauces	
allemande.....	48
au céleri.....	50
aux câpres.....	50
aux champignons.....	51
aux concombres.....	50
aux huîtres.....	51
aux œufs.....	50
au persil.....	51
béarnaise.....	48
béchamelle.....	50
blanche.....	50
hollandaise.....	49
Mornay.....	51
norvégienne.....	56
suprême.....	50
soubise.....	51
Sauces au beurre	
à la maître d'hôtel.....	52
au citron.....	52
au curry.....	52
Sauces au beurre— <i>fin</i>	
brune au beurre.....	53
d'anchois.....	52
Sauces au beurre fondu (comme	
sauces de base).....	51
aux anchois.....	52
aux câpres.....	51
aux œufs.....	51
au persil.....	52
mousseline.....	51
moutarde.....	51
Sauces et assaisonnements pour	
salades.....	55
au bacon.....	57
anglaise.....	56
française.....	56
froide au raifort.....	56
Gloucester.....	57
mayonnaise ordinaire.....	55
norvégienne.....	56
remoulade.....	57
sauce aux concombres.....	56
Saumon	
à la canadienne.....	35
à la crème, cuit au four.....	34
à la crème, sur rôties.....	35
à la russe.....	37
au gratin.....	37
au lait.....	36
en casserole.....	35
galantine.....	36
galettes.....	35
pain.....	36
soufflé.....	37
Soupes au poisson	
à la crème et au curry.....	45
à la créole.....	44
à la Mornay.....	46
aux oignons et au bouillon de	
poisson.....	46
au riz et aux tomates avec	
bouillon de poisson.....	44
aux légumes.....	43
aux légumes en casserole.....	43
soupe vite préparée.....	47
Suggestions concernant l'achat.	
Suggestions concernant la cuis-	
son.....	12
Valeur du poisson dans l'alimen-	
tation.....	3