

N° 787. Coquilles d'Huîtres.

Après avoir retiré les huîtres de leurs écailles, marinez-les dans un plat creux avec leur eau, un jus de citron, un peu d'huile, une pincée de poivre, des truffes, du persil, une échalotte et un peu d'orange de sauce, le tout bien haché; vous remuerez bien ces objets ensemble, et les laisserez prendre goût.

Passez en même temps dans des coquilles un morceau de beurre; mettez par dessus un peu d'anchois, et placez dans chacune d'elles six huîtres avec un peu de leur marinade; mettez les coquilles sur le gril ou sur la braise; lorsque leur contenu commencera à bouillir, saupoudrez-les avec de la râpure de pain, et couvrez-les d'un couvert chargé de feu; vous en surveillerez la cuisson, afin de les humecter avec leur saumure au fur et à mesure que le feu les dessèche.

N° 788. Rougets grillés.

Le rouget, après avoir été nettoyé et écaillé, doit être bien séché avec un linge, et après avoir été dépouillé de ses nageoires, marinez-le avec du sel, du poivre et un peu d'huile ou du beurre fondu; s'il est bien frais, vous pouvez le passer dans la râpure de pain, et le mettre sur le gril, sans craindre qu'il s'y attache; mais, si vous le suspectez tant soit peu, montez à demi un blanc d'œuf, trempez-y le rouget, saupoudrez-le avec de la râpure de pain, et faites-le griller: on peut aussi en faire cuire dans des caisses de papier, avec des fines herbes.

N° 789. Rougets à la Conti.

Conformez-vous au n° 725.