

Apprêter la gelée avec le court-bouillon ; décorer la pièce comme pour « Belle-vue » et la napper fortement de gelée, ou la mouler comme la Truite en Belle-vue.

Même dressage que ci-dessus.

Truite froide au Champagne. — Procéder exactement comme ci-dessus, en remplaçant le Chambertin par du Champagne.

Médallions de truite à la Moderne. — Lever les filets de truite ; les dépouiller, les escaloper, les aplatir légèrement et les parer en ovales.

Les pocher avec vin blanc, jus de citron et beurre ; faire refroidir sous presse légère ; masquer ensuite la surface de Mousse froide d'écrevisse, et border chaque médaillon de points en beurre de Montpellier faits à la poche munie d'une petite douille cannelée.

Semer dans le centre une pincée de corail, truffe, et blanc d'œuf dur hachés.

Pour le dressage, procéder comme pour les Médallions et Côtelettes froides de saumon.

Truite froide à la Norvégienne. — La truite étant pochée et bien froide, la dépouiller, décorer, et lustrer fortement à la gelée.

Faire prendre au fond du plat de service une couche de gelée bien limpide ; sur cette gelée, poser un fond en riz taillé et dresser la truite dessus. Piquer sur celle-ci une rangée de belles crevettes roses dont la queue sera décortiquée et l'entourer de : petites timbales en concombre fortement blanchies, marinées et garnies en dôme de purée de saumon fumé ; toutes petites tomates, ou demi-tomates pelées, pressées dans un coin de torchon pour leur donner une forme ronde, piquées d'un fragment de queue de persil et décorées de feuilles en beurre vert poussées au cornet ; petites barquettes en betterave cuite et marinées, garnies de salade de crevettes ; demi-œufs durs glacés à la gelée.

— Servir une sauce Russe à part.

Ondines aux Crevettes roses. — Avec de la Mousse de truite très fine, chemiser fortement des moules à œufs, à charnières, et garnir le milieu de queues de crevettes roses parées.

Fermer les moules et laisser prendre.

Démouler ensuite les ondines ; les ranger dans un plat d'Entrée profond et disposer entre chacune quelques belles crevettes roses dont la queue sera décortiquée.

Couvrir le tout, petit à petit, d'excellente gelée mi-prise, en semant quelques pluches de cerfeuil entre chaque couche de gelée, et en observant que les ondines en doivent être entièrement recouvertes.

Truite Saumonée froide sur Mousse, pour déjeuners ou soupers. — Il s'agit ici de toute une série de préparations inédites de la truite ; préparations qui sont, à la fois, d'une grande finesse, d'un aspect agréable, et d'un service facile et propre.

Cuire au court-bouillon au vin blanc une truite d'un kilo 250 à un kilo 500, et la laisser refroidir dans le court-bouillon.

Ensuite, l'égoutter, retirer la tête et la queue et les tenir de côté.

Enlever entièrement la peau du poisson ; puis, détacher avec précaution les deux filets d'après l'arête et décorer chaque filet avec : feuilles d'estragon, pluches de cerfeuil, corail de homard, blanc d'œuf poché, etc.