

A moins que cela ne soit absolument exigé, on doit éviter d'entourer la pièce de sa garniture; il est préférable d'envoyer celle-ci à part ainsi que la sauce. De cette façon, le service se fait plus rapidement et, chose qui a son importance, le poisson peut être servi très chaud.

La présentation aux convives d'une belle pièce, richement garnie et dressée avec goût, a quelque chose de flatteur pour l'amphitryon; mais il ne faut pas que la qualité du poisson en souffre. Le luxe représentatif ne compenserait pas l'inconvénient réel de servir ce poisson à moitié froid, et ayant perdu de sa valeur gustative.

Cependant, si le dressage est exigé, on doit le faire avec la plus grande rapidité possible, et au tout dernier moment.

NOTA. — Le turbot, qu'il soit pour être bouilli ou braisé, doit toujours être choisi parmi ceux qui ont les filets épais, avec la peau très blanche et légèrement granulée.

**Turbot à l'Amiral.** — Mouiller la pièce à hauteur avec du court-bouillon au Sauternes, préparé à l'avance.

L'ébullition étant en marche, continuer la cuisson au four en comptant 12 minutes par kilo.

*Dressage et garniture.* — La pièce étant égouttée et dressée, napper la surface au pinceau, à plusieurs reprises, avec du Beurre rouge (voir *Beurres composés*) et l'entourer de :

Bouquets de grosses moules et d'huitres à la Villeroy; petites bouchées de queues d'écrevisses; grosses têtes de champignons cannelés; lames de truffe.

*Accompagnements.* — 1° Sauce Normande additionnée d'un peu du fonds de braisage passé et réduit, finie au Beurre d'écrevisse et relevée au Cayenne; 2° pommes de terre à l'anglaise levées à la cuiller ronde.

**Cadgery de Turbot.** — Procéder comme il est indiqué au « Cadgery de Saumon », en remplaçant le saumon par du turbot fraîchement cuit.

**Turbot Crème Gratin.** — Dresser sur un plat rond ou ovale, beurré, une bordure en appareil à pomme duchesse, épaisse d'un bon centimètre et demi à la base, amincie du haut, et de 3 centimètres de hauteur environ.

Les dimensions de la bordure sont naturellement proportionnées au nombre des convives.

Napper le fond du plat de sauce Mornay, au milieu de la bordure; garnir celle-ci aux deux tiers de turbot cuit, escalopé, chaud, et bien égoutté. Recouvrir de sauce Mornay; saupoudrer la surface de fromage râpé; dorer le tour de la bordure et mettre à four de chaleur convenable pour assurer en même temps la formation du gratin et la coloration de la bordure.

**Coquilles de Turbot.** — Napper de sauce Mornay le fond de coquilles Saint-Jacques ou de coquilles en argent. Disposer dessus quelques escalopes de turbot, chaudes; recouvrir de sauce Mornay, saupoudrer de fromage râpé et gratiner vivement.

NOTA. — Pour ces coquilles, comme pour toutes autres du reste, il est recommandable de dresser sur les bords un gros cordon en appareil à pomme duchesse, qui est couché à la poche munie d'une douille cannelée. Non seulement ce cordon s'oppose à l'épanchement au dehors de la sauce mise dans la coquille, mais il complète et avante celle-ci.