

Dresser ces filets adossés l'un à l'autre, à plat, sur une *Mousse de tomate* préparée dans un plat long spécial, en porcelaine blanche ou de couleur ; lequel doit avoir une profondeur de 4 à 5 centimètres.

Rapporter à leur place la tête et la queue ; recouvrir le tout de succulente gelée de poisson mi-prise et peu collée.

Laisser prendre cette gelée, et incruster le plat dans un bloc de glace vive, ou l'entourer de glace pilée.

**NOTA.** — Pour la *Mousse de Tomate*, voir « Tomates » (Chap. des *Légumes*).

#### Préparations diverses de la Truite, selon la formule ci-dessus.

**Filets de truite** décorés de queues d'écrevisses et feuilles d'estragon, dressés sur *Mousse d'Ecrevisse*.

**Filets de truite** décorés d'escalopes de homard, corail et pluches de cerfeuil, dressés sur *Mousse de Homard au Paprika*.

**Filets de truite** décorés de queues de crevettes et de câpres, dressés sur *Mousse de Crevette*.

**Filets de truite** décorés de lanières de pimentos disposés en grille, dressés sur *Mousse aux Piments doux*.

**Filets de truite** décorés de feuilles de cerfeuil et d'estragon avec bouquets de physalis autour des filets, dressés sur *Mousse aux Physalis*.

**Filets de truite** décorés de lanières de poivrons verts disposés en grille, dressés sur *Mousse aux Poivrons verts*.

**Filets de truite** décorés d'œufs durs et persil hachés, dressés sur *Mousse aux Herbes printanières*.

**Filets de truite** décorés de filets d'anchois, câpres, olives, dressés sur *Mousse au Volnay*.

**Filets de truite** décorés de filets d'anchois, câpres, olives, dressés sur *Mousse au Chambertin*.

Etc., etc.

**NOTA.** — Pour la préparation des Mousses au Volnay, au Chambertin, ou à n'importe quel grand vin, l'appareil de base est fourni par le Velouté collé, auquel on ajoute le fonds de braisage de la truite, qui aura été mouillé avec ce vin, et réduit à 2 décilitres après la cuisson.

Les formules ci-dessus sont également applicables aux filets de Turbotin et de Sole.

#### TRUITES DE RIVIERE

**Truites au Bleu.** — Pour cette préparation, il est rigoureusement nécessaire d'avoir les truites vivantes.

Tenir prêt et bouillant, dans une bassine à bords bas, un court-bouillon fortement vinaigré.

Environ 10 minutes avant l'instant de les servir, sortir les truites de l'eau ; les étourdir par un coup sur la tête, les vider et les nettoyer rapidement ; puis, les projeter dans le liquide bouillant, où elles se recroquevillent immédiatement, tandis que leur chair se brise de toutes parts.

Il suffit de quelques minutes pour cuire des truites du poids moyen de 150 grammes.