

Ils peuvent se servir bouillis, comme le Turbot ; grillés ; à la Meunière ; Dorés, ou au Gratin comme la Sole ; braisés, comme le Saumon ou la Truite.

Le plus souvent, on les sert entiers et saucés ; mais on peut aussi, pour simplifier les services, en lever les filets, qui sont dépouillés, pochés, et dressés avec la garniture et la sauce adoptées.

NOTA. — Quelle que soit la façon dont le turbotin est traité, qu'il soit bouilli, poché, ou braisé, on doit l'inciser sur le dos et détacher légèrement les filets d'après l'arête : ce qui a pour but d'en faciliter la cuisson et d'éviter sa déformation.

Turbotin à l'Amiral. — Le pocher au court-bouillon au Sauternes et procéder ensuite comme il est expliqué pour le « Turbot à l'Amiral » ; en tenant compte, bien entendu, de la différence de grosseur pour la composition de la garniture.

Turbotin à l'Andalouse. — Le coucher dans un plat en terre, de dimensions proportionnées à sa grosseur et grassement beurré. Pour un turbotin du poids d'un kilo, mouiller de 2 décilitres de vin blanc et un décilitre de fumet de poisson.

Emincer finement 2 moyens oignons et les faire revenir au beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds.

Presser, peler et émincer 3 tomates ; y mélanger 3 gros champignons crus finement émincés.

Détailler en lanières 2 piments doux, grillés, pelés et cuits à l'avance.

Étaler sur le turbotin les oignons revenus ; disposer par-dessus tomates et champignons et, sur ceux-ci, ranger en grille les lanières de piments.

Saupoudrer légèrement de chapelure ; disposer à la surface 30 grammes de beurre divisé en parcelles et cuire doucement au four, pendant une demi-heure environ.

Par la réduction du mouillement et les propriétés gélatineuses du poisson, la liaison se fait d'elle-même.

Turbotin Bonne-Femme. — Procéder comme il est indiqué pour la « Sole à la Bonne-femme ».

Turbotin au Chambertin ou au Champagne. — Procéder comme il est indiqué pour les soles au Chambertin ou au Champagne ; mais augmenter en conséquence la garniture de Julienne de filets de sole.

Turbotin Chauchat. — Procéder comme il est indiqué pour la « Sole à la Chauchat ».

Turbotin Commodore. — Pocher le turbotin à l'eau salée, et préparer, par personne, la garniture suivante : 3 grosses pommes de terre noisette ; une quenelle en farce de poisson, moulée à la cuiller à café ; une petite croquette de homard ; une huître à la Villeroy ; une moyenne écrevisse troussée et cuite au court-bouillon.

Égoutter ; dresser la pièce sur le plat de service et l'entourer de la garniture indiquée ci-dessus, en alternant ses éléments.

— Servir à part une sauce Normande finie au Beurre d'anchois.

Turbotin Daumont. — Le traiter exactement comme la « Sole Daumont ».