

Apprêter également une garniture composée de : 10 petites escalopes de homard ou de langouste, de grosseur moyenne ; 10 petits champignons cannelés et cuits ; 15 lames de truffe et 4 décilitres de sauce Cardinal.

Au moment de servir : Disposer en couronné, dans la croûte de la timbale, les paupiettes bien égouttées ; mettre au milieu les escalopes de homard et champignons ; couvrir le tout avec la sauce Cardinal.

Poser sur la sauce, juste au milieu de la timbale, un gros champignon cannelé cuit, et très blanc ; l'entourer de 15 lames de truffe, rapporter le couvercle sur la timbale et dresser celle-ci sur serviette pliée.

Timbale de Filets de Sole Carmélite. — Préparer :

1° Une croûte de timbale comme ci-dessus ;

2° Un « Homard à la New-burg » à cru. (Voir cette formule) ;

3° 12 paupiettes de filets de sole, fourrées de farce de poisson additionnée de Beurre de homard ;

4° 100 grammes de truffe, en lames.

Pocher les paupiettes avec du fumet de poisson ; escaloper les chairs de la queue du homard et réunir : paupiettes, escalopes et lames de truffe dans la sauce du homard.

Bien chauffer le tout sans laisser bouillir ; verser sauce et garniture dans la croûte de timbale ; décorer le dessus avec une douzaine de belles lames de truffe réservées pour cela. — Fermer la timbale avec son couvercle et la dresser sur serviette pliée.

Timbale de Filets de Sole Grimaldi. — 1° Préparer une croûte de timbale assez haute de bords, et décorée à volonté.

2° Cuire comme pour bisque 24 petites langoustines, dont les queues seront ensuite retirées, coupées en deux dans la longueur et tenues au chaud dans un peu de beurre.

3° Piler finement les carapaces des langoustines, en y ajoutant peu à peu 2 décilitres de sauce Béchamel fine. Passer au tamis d'abord, à l'étau mine ensuite et relever dans une casserole le coulis obtenu. Le chauffer sans le laisser bouillir ; relever l'assaisonnement ; compléter avec quelques cuillerées de crème ; mettre les queues de langoustines dans ce coulis et tenir au bain-marie.

4° Couper en fragments 125 grammes de macaroni blanchi et tenu un peu ferme ; l'additionner pendant qu'il est encore chaud d'un décilitre de crème et de 100 grammes de truffe en lames ; laisser mijoter jusqu'à ce que le macaroni ait complètement absorbé la crème. Le lier alors avec un décilitre de sauce Béchamel au fumet de poisson ; compléter avec 50 grammes de beurre divisé en petits morceaux ; tenir au chaud.

5° Masquer de farce de poisson truffée 15 filets de sole ; les rouler en paupiettes et, au dernier moment, les pocher au fumet de poisson.

Pour garnir la Timbale. — Etaler dans le fond une couche de macaroni ; disposer dessus la moitié des paupiettes ; couvrir celles-ci avec la moitié des queues de langoustines au coulis. Recommencer la même opération avec le reste des garnitures et dans le même ordre, de façon à ce que la garniture de la timbale se trouve terminée par une couche de coulis.

Fermer la timbale avec son couvercle et la dresser sur serviette pliée.

Timbale de Filets de Sole Marquise. — Pour une timbale de 10 personnes, préparer :