

Turbotin Dugléré. — Partager le poisson dans le sens de la longueur; diviser chaque moitié en 5 ou 6 morceaux.

Préparer : 4 tomates pelées, pressées et hachées; 100 grammes d'oignon et 20 grammes d'échalote hachés; un grain d'ail écrasé; une cuillerée de persil concassé.

Etaler la moitié de ces condiments sur un plat fortement beurré; ranger dessus les morceaux en les disposant de manière à reformer la pièce; assaisonner de sel et poivre; recouvrir avec le reste des condiments. Ajouter un fragment de thym et de laurier; 30 grammes de beurre divisé en parcelles et 2 décilitres de vin blanc.

Faire partir sur le fourneau et compléter la cuisson au four. Finalement, verser dans une casserole le liquide de cuisson; réduire de moitié; ajouter 1 décilitre et demi de Velouté, 125 grammes de beurre, un filet de jus de citron et une pointe de Cayenne. Couvrir le poisson avec cette sauce.

Turbotin Fermière. — Semer dans le fond d'une plaque beurrée : 2 échalotes émincées; quelques rondelles de carotte et d'oignon; fragments de queue de persil; thym et laurier. Coucher le turbotin sur ces aromates. Pour une pièce du poids d'un kilo, mouiller de 4 décilitres de vin rouge; ajouter 30 grammes de beurre divisé en petits morceaux et pocher doucement, en arrosant souvent.

Egoutter; dresser la pièce sur le plat de service; l'entourer de 100 grammes de champignons crus émincés, sautés au beurre; tenir au chaud.

Passer la cuisson et la réduire de moitié; la lier avec gros comme une noix de beurre manié; compléter avec 100 grammes de beurre. Verser cette sauce sur le turbotin et sa garniture, et glacer vivement.

Turbotin à la Feuillantine. — Inciser le turbotin sur le dos, de chaque côté de l'arête, depuis la naissance de la tête jusqu'à la queue. Détacher entièrement les filets d'après l'arête; sectionner celle-ci aux deux extrémités et la retirer, après en avoir dégagé les filets du ventre avec précaution.

Assaisonner l'intérieur du turbotin; le garnir de farce mousseline de homard, en quantité assez grande pour lui donner une forme bombée. Enfermer la farce en rapprochant l'un vers l'autre les filets du dos; retourner la pièce; la coucher sur un plat creux ovale, bien beurré, et de dimensions proportionnées.

Pocher doucement à couvert, et presque à sec, avec fumet de poisson et cuisson de champignons.

La pièce étant dressée, napper la surface de Beurre de homard très rouge. Disposer, juste sur le milieu de la pièce, une ligne de belles lames de truffe, et l'encadrer de deux rangées d'huitres pochées, très blanches, en les plaçant de façon à former un ovale régulier.

— Servir en même temps une sauce Béchamel fine, relevée au Cayenne.

Turbotin au Gratin. — Procéder comme pour la « Sole au gratin », en tenant compte de la grosseur de la pièce, pour obtenir en même temps : la cuisson de la pièce, la réduction de la sauce, et la formation du gratin; selon le principe de conduite des « Gratins complets ». (Voir *Théorie des Gratins, chapitre des Entrées.*)