

Turbot Daumont. — Traiter la pièce comme il est indiqué pour le « Turbot à l'Amiral », mais avec un court-bouillon au Chablis préparé à l'avance.

Dresser ; lustrer la surface de la pièce avec un morceau de beurre, et l'entourer d'une garniture « Daumont » disposée en bouquets.

Accompagnements. — 1^o Sauce Nantua ; 2^o pommes de terre à l'Anglaise.

Turbot à la Parisienne. — Le traiter au court-bouillon au Chablis, comme le « Turbot Daumont ».

Dresser et lustrer la pièce au beurre fondu. Disposer sur le milieu un homard court-bouillonné dont la queue sera escalopée et dressée sur la carapace ; puis entourer de : Mousselines de merlans, escalopes de laitances pochées.

Accompagnements : 1^o Sauce Normande finie au Beurre d'écrevisse, additionnée de truffes et de champignons émincés ; 2^o pommes de terre à l'Anglaise.

Turbot Régence. — Braiser la pièce, doucement et à couvert, avec un court-bouillon au vin blanc — de Graves ou de Sauternes — préparé à l'avance.

Dresser sur un plat bordé d'une grosse guirlande en appareil à pomme Marquise, couchée à la poche munie d'une douille cannelée, et séchée au four ; lustrer la pièce au beurre fondu ; l'entourer d'une garniture Régence A, disposée en bouquets. Piquer sur le turbot quelques hâtelets composés de : truffe, quenelle ovale décorée et écrevisse troussée.

Accompagnement : Sauce Normande à l'essence de truffe.

TURBOT FROID

Soit entier, soit détaillé en tranches, le turbot constitue une excellente préparation froide, si on a le soin de ne pas le cuire trop longtemps à l'avance. Il est facile de remarquer que s'il est cuit trop à l'avance, et surtout en tranches, le turbot durcit, se racornit en refroidissant et devient fade en même temps : d'où la raison qu'il ne doit se cuire qu'au moment.

Il est donc absolument nécessaire que le turbot destiné à être servi froid, soit à peine refroidi, et que sa cuisson n'ait pas eu le temps de se prendre en gelée ferme ; sinon les inconvénients signalés plus haut se produisent.

La nature gélatineuse de la chair du turbot explique l'importance de cette recommandation.

Lorsqu'il est servi refroidi juste à point, avec l'une des sauces froides qui conviennent au poisson, le turbot peut rivaliser de finesse avec les poissons servis habituellement de cette façon ; tels, par exemple, que le Saumon ou la Truite.

TURBOTINS

Les turbotins peuvent être classés parmi les poissons les plus fins et ceux dont le service est le plus facile.

Leur grosseur très variable permet de les servir, aussi bien pour 3 ou 4 personnes que pour 10 ou 12 ; en plus, ils sont toujours tendres, blancs, et ils se prêtent à une infinité de préparations culinaires.