

*Accompagnement* : Beurre fondu s'il est servi chaud. Sauce ravigote à l'huile s'il est servi froid.

**Côtelettes de Brochet Soubise.** — Tapisser d'une couche de farce fine de brochet, le fond et les parois de moules bien beurrés, ayant la forme d'une petite côtelette. Garnir le milieu d'un salpicon de champignons et truffe lié à la sauce Parisienne serrée; recouvrir de farce et faire pocher.

Démouler ensuite les Côtelettes; les éponger; les tremper dans le beurre fondu et les paner à l'anglaise. Les faire colorer au beurre clarifié; dresser en turban et papilloter.

*Accompagnement à part* : Sauce Soubise.

**Filets de Brochet Régence.** — Détaillez les filets de la grosseur d'une double escalope et de forme ovale; les dépouiller et les contiser aux truffes.

Les pocher en plaque ou en sautoir grassement beurré, avec vin blanc et cuisson de poisson, en les arrosant de temps en temps. Les glacer au dernier moment.

Dresser en couronne; disposer au milieu une garniture Régence A, et entourer de petites écrevisses troussées, cuites au court-bouillon.

**Grenadins de Brochet.** — Détaillez les filets, dépouillés, en escalopes de forme ovale. Piquer celles-ci aux truffes et les pocher avec vin blanc, cuisson de poisson et beurre. Glacer au dernier moment et dresser en turban.

*Accompagnement* : Toutes sauces ou garnitures convenant au brochet.

**Grenadins de Brochet à l'Oseille.** — Détaillez les escalopes comme ci-dessus; les piquer de filets de cornichons et de filets de rouge de carotte blanchis, en alternant les deux nuances. Les faire raidir vivement au beurre clarifié, et compléter la cuisson avec un fumet tiré des débris.

Glacer au dernier moment; dresser en couronne; verser au milieu une sauce tirée de la cuisson réduite, liée au Velouté de poisson, et finie dans le plat de pochage avec 150 grammes de beurre.

— Servir à part une purée d'oseille.

**Brochet à la Montebello** — Emplir de farce à poisson un beau brochet moyen; le dépouiller aux deux tiers, sur l'un des côtés ou sur les deux côtés, selon qu'il doit être dressé sur le côté ou sur le ventre; masquer la partie mise à nu d'une couche de farce fine à la crème. Garnir entièrement la partie farcie de filets de sole aplatis, parés de mêmes dimensions, et contisés aux truffes.

Braiser le brochet au vin blanc, sur fonds d'aromates et à couvert, pour conserver les filets de sole bien blancs.

Dresser la pièce sur tampon ovale en riz ou en semoule; disposer autour une garniture de : croquettes de queues de crevettes de forme méplate, barquettes de laitances et écrevisses troussées.

*Accompagnement* : Velouté de poisson fini au Beurre d'anchois, additionné d'huîtres pochées et ébarbées.

**Pain de Brochet à l'ancienne.** — Emplir de farce de brochet au beurre un moule à cylindre uni, grassement beurré. Faire pocher au bain-marie.