

**TURBOTIN FROID**

Ce qui a été dit au sujet du turbot froid s'applique entièrement au turbotin.

Le turbotin destiné à être froid ne doit pas être trop petit : les meilleurs, pour cela, sont ceux d'un kilo 500 et au-dessus.

Nous ajouterons que ce poisson froid se prête admirablement à toutes variétés de dressage et de décor.

**NOTA.** — Les poissons blancs tels que Sole, Turbot, Turbotin, Barbue, Bar, Mulet, etc., destinés à être servis froids, ne doivent pas être cuits trop longtemps à l'avance. Quelques heures à l'avance seulement, mais jamais la veille du jour où ils doivent être servis.

Cuits trop longtemps à l'avance, la chair devient trop gélatineuse.

**VIVE**

La Vive est un poisson de qualité très inférieure dont l'emploi est surtout indiqué pour la Bouillabaisse. Néanmoins, elle peut être frite ou traitée « à la Meunière », et recevoir une grande partie des apprêts du Merlan.

---