

A moins que cela ne soit absolument exigé, on doit éviter d'entourer une pièce de sa garniture; il est préférable d'envoyer celle-ci à part ainsi que la sauce. De cette façon, le service se fait plus rapidement et, chose qui a son importance, le poisson peut être servi très chaud.

La présentation aux convives d'une belle pièce, richement garnie et dressée avec goût, a quelque chose de flatteur pour l'amphitryon; mais il ne faut pas que la qualité du poisson en souffre. Le luxe représentatif ne compenserait pas l'inconvénient réel de servir ce poisson à moitié froid, et ayant perdu de sa valeur gustative.

Cependant, si le dressage est exigé, on doit le faire avec la plus grande rapidité possible, et au tout dernier moment.

**Nota.** — Le turbot, qu'il soit pour être bouilli ou braisé, doit toujours être choisi parmi ceux qui ont les filets épais, avec la peau très blanche et légèrement granulée.

**Turbot à l'Amiral.** — Mouiller la pièce à hauteur avec du court-bouillon au Sauternes, préparé à l'avance.

L'ébullition étant en marche, continuer la cuisson au four en comptant 12 minutes par kilo.

*Dressage et garniture.* — La pièce étant égouttée et dressée, napper la surface au pinceau, à plusieurs reprises, avec du Beurre rouge (voir *Beurres composés*) et l'entourer de :

Bouquets de grosses moules et d'huîtres à la Villeroy; petites bouées de queues d'écrevisses; grosses têtes de champignons cannelées; lames de truffe.

*Accompagnements.* — 1<sup>e</sup> Sauce Normande additionnée d'un peu du fonds de braisage passé et réduit, finie au Beurre d'écrevisse et relevée au Cayenne; 2<sup>e</sup> pommes de terre à l'anglaise levées à la cuiller ronde.

**Cadgery de Turbot.** — Procéder comme il est indiqué au « Cadgery de Saumon », en remplaçant le saumon par du turbot fraîchement cuit.

**Turbot Crème Gratin.** — Dresser sur un plat rond ou ovale, beurré, une bordure en appareil à pomme duchesse, épaisse d'un bon centimètre et demi à la base, amincie du haut, et de 3 centimètres de hauteur environ.

Les dimensions de la bordure sont naturellement proportionnées au nombre des convives.

Napper le fond du plat de sauce Mornay, au milieu de la bordure; garnir celle-ci aux deux tiers de turbot cuit, escalopé, chaud, et bien égoutté. Recouvrir de sauce Mornay; saupoudrer la surface de fromage râpé; dorner le tour de la bordure et mettre à four de chaleur convenable pour assurer en même temps la formation du gratin et la coloration de la bordure.

**Coquilles de Turbot.** — Napper de sauce Mornay le fond de coquilles Saint-Jacques ou de coquilles en argent. Disposer dessus quelques escalopes de turbot, chaudes; recouvrir de sauce Mornay, saupoudrer de fromage râpé et gratiner vivement.

**Nota.** — Pour ces coquilles, comme pour toutes autres du reste, il est recommandable de dresser sur les bords un gros cordon en appareil à pomme duchesse, qui est couché à la poche munie d'une douille cannelée. Non seulement ce cordon s'oppose à l'épanchement au dehors de la sauce mise dans la coquille, mais il complète et avantage celle-ci.