

rentes. Retirer alors les intestins qui étaient restés dans le poisson ; nettoyer l'intérieur de celui-ci ; assaisonner les filets intérieurement et garnir le milieu de farce Mousseline d'écrevisse crue. Rapprocher les deux filets, de façon à reformer la truite ; la couvrir de minces bardes de lard et la braiser au vin de Sauternes.

Lorsque la cuisson est au point, retirer les bardes ; glacer la truite ; la dresser sur le plat de service et l'entourer de bouquets alternés de morilles sautées au beurre ; laitances à la meunière.

Servir à part une sauce Béchamel fine, additionnée du fonds de braisage de la truite, passé et réduit, et finie au Beurre d'écrevisse.

Coulibiacs de Truite. — Voir « Coulibiacs de saumon A et B ». — Les proportions des divers éléments, la préparation et la cuisson sont exactement les mêmes. Il y a simplement à substituer la chair de truite à celle du saumon.

Même observation en ce qui concerne les petits Coulibiacs en pâte à brioche commune ou en rognures de feuillettage.

Mousselines de Truite Alexandra. — Procéder comme il est expliqué aux « Mousselines de saumon » de ce nom, en remplaçant le saumon par de la truite pour l'apprêt de la farce mousseline, et l'escalope de saumon, à mettre sur chaque Mousseline, par une escalope de truite.

Mousselines de Truite Helvétia. — Les Mousselines étant moulées, pochées et dressées, disposer à chaque bout une petite paupiette pochée, faite d'un demi-filet de petite truite.

Placer une lame de truffe et 4 queues d'écrevisses sur chaque Mousseline ; napper d'une fine sauce Béchamel, finie au Beurre d'écrevisse et assez relevée.

Mousselines de Truite Tosca. — Procéder comme pour les « Mousselines de saumon » de ce nom, en substituant la chair de la truite à celle du saumon pour l'apprêt de la farce mousseline.

TRUITE SAUMONÉE FROIDE

Truite en Belle-vue. — Pocher la truite dans un court-bouillon au vin blanc, en la plaçant sur le ventre, et la laisser refroidir dans sa cuisson.

Avec le court-bouillon, préparer une gelée bien limpide.

Dépouiller la truite ; décorer les filets avec truffe, blanc d'œuf, pluches de cerfeuil, feuilles d'estragon, etc., et arroser de gelée pour fixer les détails du décor. La placer ensuite, sur le dos, dans un moule en forme de berceau, fortement chemisé de gelée ; la caler avec des tronçons de carotte et l'entourer de gelée.

Lorsqu'elle cette gelée est prise, retirer les cales et finir d'emplir le moule.

Démouler au moment sur un tampon bas en riz ou en semoule et croûtonner le tour à la gelée.

— Servir en même temps une sauce Verte ou une sauce Mayonnaise.

Truite froide au Chambertin. — Pocher la truite dans un court-bouillon composé de moitié fumet de poisson et moitié vin de Chambertin.