

à l'article cité plus haut; puis, les filets de sole décorés sont rangés dessus et recouverts de gelée fondu, succulente et limpide.

Pour l'adoption des Mousses, consulter l'article « *Préparations diverses de la Truite* ».

Timbale de Filets de Sole Escoffier. — Pour un moule de contenance ordinaire, préparer en paupiettes 12 filets de sole plutôt moyens que gros. Garnir la moitié de ces paupiettes de farce fine de poisson finie au Beurre de homard et au Beurre rouge; farcir l'autre moitié de même farce, additionnée de purée de truffe très noire. Les pocher dans un bon fonds de poisson et les laisser refroidir dans la cuisson.

Lorsqu'elles sont froides, les égoutter; les éponger; les parer sur les bouts et les couper transversalement chacune en quatre rondelles.

Chemiser légèrement de gelée un moule à dôme et à douille; l'incruster sur glace, et le foncer avec les rondelles de paupiettes trempées dans de la gelée mi-prise pour en assurer l'adhésion presque immédiate après la chemise de gelée du moule. Ces rondelles seront disposées par rangées de même couleur, ou alternées; de telle façon d'ailleurs que l'ouvrier jugera à propos pour assurer l'opposition des teintes.

Finir de remplir le moule avec une Mousse froide d'écrevisse; tenir le moule à la glace pendant 2 heures; démouler au moment sur une coupe en glace taillée.

NOTICE. — Cette recette, accompagnée d'un dessin, fut publiée en 1895 par notre collègue Morin, dans le journal *l'Art culinaire*; et la Timbale très artistiquement exécutée par une cuisinière, madame Turtaut, fut présentée à l'exposition culinaire de 1900.

Paupiettes de Sole en timbale. — Il ne s'agit ici que de la transposition de la recette précédente, ou plutôt de son dressage très simplifié.

La préparation rentre d'ailleurs dans l'ordre de celles indiquées sous le titre « *Filets de sole froids dressés sur Mousse* ».

Apprêter les paupiettes comme il est indiqué à la recette précédente, et les détailler de même.

Incruster sur glace une timbale en argent; faire prendre au fond une petite couche de gelée, et la remplir aux deux tiers de Mousse d'écrevisse. Ranger les rondelles de paupiettes sur cette mousse, lorsqu'elle est raffermie, en alternant les nuances; placer au centre une petite truffe bien noire; finir d'emplir la timbale avec de la gelée mi-prise, succulente et bien limpide.

STOCKFISH OU MORUE DE NORVÈGE SÉCHÉE

En Belgique, en Hollande et en Allemagne, on fait tremper le Stockfish au lait de chaux et on le prépare comme la Morue.

Dans le midi de la France, on l'emploie seulement sec, et on le prépare de différentes façons parmi lesquelles nous donnerons simplement celle-ci.

Stockfish à la mode des pêcheurs Niçois. — Le faire tremper à l'eau courante perdant au moins 3 jours; le gratter, retirer l'arête et le couper en morceaux.

Pour un kilo de stockfish : passer à l'huile 3 oignons hachés et ajouter : 5 tomates pressées et émincées, 2 gousses d'ail broyées, une