

1° Une croûte de timbale faite dans un moule cannelé;

2° Une garniture composée de : 12 paupiettes de filets de sole, ou simplement des filets pliés, pochés au fumet de poisson; 12 huîtres pochées et ébarbées; 25 petites quenelles de saumon; 20 lames de truffe.

Chauffer d'abord cette garniture avec quelques gouttes de fumet de poisson; puis la lier avec 3 décilitres de sauce Vin blanc au Paprika. Verser dans la timbale, dresser celle-ci sur serviette pliée et rapporter le couvercle dessus.

**Timbale de Filets de Sole Richopin.** — Préparer : 1° une Croûte de timbale de forme basse; 2° 40 raviolis aux épinards préparés suivant la mode Niçoise; 3° 12 paupiettes de sole farcies avec une farce de sole truffée; 4° 24 queues d'écrevisses cuites au vin blanc.

Cuire les raviolis à l'eau salée; les égoutter et les lier au fromage râpé; y ajouter un peu de glace de viande (ou de glace de poisson selon le cas), beurre fin et 12 ou 15 lames de truffe.

Pocher les paupiettes dans un fumet de poisson au vin blanc.

*Dressage* : Disposer les Raviolis dans le fond de la timbale; ranger les paupiettes dessus, en couronne; placer les queues d'écrevisses au milieu.

Napper le tout de sauce Crème au Beurre d'écrevisse.

NOTA. — Pour les grands services, le dressage peut se faire dans des timbales en porcelaine ou en argent; seulement, dans ce cas, le menu doit mentionner « Paupiettes de sole Richopin » et non pas « Timbale ».

**Turban de Filets de Sole Villaret.** — Aplatir et parer les filets de 3 belles soles. Avec ces filets, fonder un moule à savarin de grandeur moyenne, bien beurré, en les disposant en biais. Appuyer légèrement les filets l'un sur l'autre, en laissant dépasser les extrémités à l'intérieur et à l'extérieur du moule.

Remplir le moule, ainsi foncé, de farce mousseline de homard; le frapper légèrement sur un torchon pour tasser la farce; puis ramener sur celle-ci les extrémités des filets de sole, qui se trouvent dépasser les bords du moule. — Faire pocher au bain-marie, à couvert, et à four doux.

Après pochage, sortir le moule du bain; laisser reposer le turban pendant quelques minutes; puis le renverser sur le plat de service. Eponger le liquide qui s'est amassé sur le plat; passer sur les filets de sole un pinceau fin, trempé dans du beurre fondu, pour donner du brillant au turban et enlever en même temps la mousse qui s'est formée sur les filets.

Verser alors, au milieu du turban, une garniture composée de : queues de crevettes, champignons, laitances pochées, truffes en lames, liée d'une sauce Béchamel finie au Beurre de homard.

— Servir à part une saucière de même sauce.

**Turban de Filets de Sole et de Saumon Villaret.** — Procéder comme pour le turban ci-dessus, en alternant les filets de sole de bandes de chair de saumon bien rouge, ayant exactement les dimensions des filets de sole. Cette combinaison donne un excellent résultat, et la variation des lignes, blanches et orangées, qui constituent l'enveloppe du turban, est d'un agréable aspect.

Garnir de farce Mousseline de homard, comme le turban de filets de sole, et le finir de même.

NOTA. — La dénomination « à la Villaret » s'appliquant au turban lui-même, ne