

il est indiqué au « Thon à la Chartreuse », on peut l'accompagner à volonté de : purée d'oseille, épinards, macédoine de légumes, fondue de tomates, laitues braisées, etc.

TURBOT

(Proportions pour 1 service : 1 kilo 800, poids brut.)

Turbot bouilli. — Les grosses pièces de turbot se traitent le plus ordinairement par le Court-bouillon D, et se dressent sur serviette, avec bouquets de persil bien vert autour. Il est recommandable de passer un morceau de beurre sur la surface de la pièce pour lui donner du brillant.

Avant de mettre le turbot en cuisson, et surtout s'il est bien frais, il est bon de détacher les deux filets d'après l'arête, du côté du dos, sur une longueur de 4 à 5 centimètres de chaque côté; puis de briser l'arête en pliant le turbot sur lui-même. — Outre que ce procédé facilite la cuisson, il évite la déformation du poisson.

Le mouillement du turbot se fait à froid, et il est porté doucement à l'ébullition.

Lorsque celle-ci se manifeste, le poisson doit être mis sur le côté du feu, et le liquide tenu en frémissement à peine perceptible, pour assurer un pochage régulier.

De l'instant où l'ébullition prend sa marche, le temps de pochage se règle à raison de 12 minutes par kilo. On doit toujours avoir soin de brider la tête du turbot pour le conserver bien entier.

Turbot pour service de détail.

Après avoir sectionné la pièce dans la longueur en suivant l'épine dorsale, les parties sont détaillées selon les genres de service. Elles sont traitées par le même court-bouillon que les pièces entières, et selon les règles de pochage indiquées au commencement de ce chapitre. (Voir *Cuisson des Poissons*.)

Il est bon de remarquer cependant que le temps de pochage ne décroît pas proportionnellement au poids des morceaux.

Ainsi, un morceau du poids de 350 à 400 grammes exige une demi-heure de cuisson, tandis qu'un morceau de 700 à 800 grammes ne demandera qu'une dizaine de minutes de plus pour être au point.

Accompagnements du Turbot bouilli, entier ou détaillé.

Invariablement : Pommes de terre à l'Anglaise.

Sauces : Câpres, Hollandaise, Crevettes, Homard, Noisette, Vénitienne, etc.

Turbot braisé. — Ce n'est que dans des circonstances spéciales que le turbot est braisé et garni. Dans ce cas, il est préférable de le prendre de grosseur moyenne.

Le fonds de braisage peut être préparé à l'avance, mais refroidi pour être versé sur la pièce. Celle-ci est placée sur la grille beurrée, et disposée de façon à pouvoir, après cuisson, être glissée facilement sur le plat de service. Les aromates sont placés sous la grille de la turbotière, et la cuisson se fait au four, à court mouillement et en arrosant souvent.