

Turbotin à la Mode de Hollande. — Pocher le turbotin à l'eau salée.

L'égoutter; le dresser sur le plat de service; disposer dessus un homard fraîchement cuit au court-bouillon, dont la carapace aura été ouverte sur le dessus avec des ciseaux, pour extraire les chairs de la queue; lesquelles, après avoir été rapidement escalopées, sont remises en place.

— Servir en même temps : 1^o une timbale de pommes de terre à l'Anglaise, fraîchement cuites et bien farineuses; 2^o une sauce aux Œufs au beurre fondu.

Turbotin aux Huîtres. — Procéder comme il est indiqué pour la « Sole aux huîtres ».

Turbotin à la Parisienne. — Pocher la pièce au court-bouillon au Sauternes; ou simplement avec vin blanc, cuisson de champignons et beurre. L'égoutter; le dresser sur le plat de service et l'entourer de larges escalopes de champignons cuits et de lames de truffe, alternées. Napper de sauce au Vin blanc et entourer d'écrevisses troussées.

NOTA. — La garniture de lames de truffe et d'escalopes de champignons peut être dissimulée ou apparente. C'est-à-dire qu'elle peut être disposée autour du poisson et masquée par la sauce; ou bien disposée sur le poisson, quand il est saucé, en alternant truffes et champignons.

Cette observation s'applique, indistinctement, à tous les « Poissons à la Parisienne ».

Turbotin Régence. — Pocher le turbotin avec une quantité relative de court-bouillon : le même que celui du « Turbot à la Régence »; ou simplement avec vin blanc de Bordeaux, cuisson de champignons et beurre.

L'égoutter; le dresser et l'entourer d'une garniture Régence A, proportionnée à la grosseur de la pièce.

— Servir à part une sauce Normande finie à l'essence de truffe.

Turbotin soufflé Reynière. — Préparer le turbotin, et le farcir comme celui « à la Feuillantine » en remplaçant la farce mousseline de homard par une farce mousseline de merlan.

Le pocher de même, et le dresser avec précaution sur le plat de service.

Disposer, juste sur le milieu et en longueur, une rangée de têtes de champignons cannelées, cuites, et bien blanches; ranger de chaque côté des laitances pochées, bien blanches, alternées de filets d'anchois entiers, de façon à former un ovale qui encadre la ligne de champignons du milieu. — Servir à part une sauce composée de deux tiers de sauce au Vin blanc et d'un tiers de coulis à la Soubise, additionnée de la cuisson du poisson, réduite.

Turbotin à la Saint-Malo. — Ciseler assez finement les filets, des deux côtés; assaisonner la pièce; l'arroser d'huile et la faire griller à feu très doux.

Dresser et entourer d'une bordure d'épaisses rondelles de pommes de terre fraîchement cuites, pelées et rissolées au beurre.

— Servir à part une sauce Saint-Malo.