

Apprêter également une garniture composée de : 10 petites escalopes de homard ou de langouste, de grosseur moyenne ; 10 petits champignons cannelés et cuits ; 15 lames de truffe et 4 décilitres de sauce Cardinal.

Au moment de servir : Disposer en couronné, dans la croûte de la timbale, les paupiettes bien égouttées ; mettre au milieu les escalopes de homard et champignons ; couvrir le tout avec la sauce Cardinal.

Poser sur la sauce, juste au milieu de la timbale, un gros champignon cannelé cuit, et très blanc ; l'entourer de 15 lames de truffe, rapporter le couvercle sur la timbale et dresser celle-ci sur serviette pliée.

**Timbale de Filets de Sole Carmélite.** — Préparer :

1<sup>o</sup> Une croûte de timbale comme ci-dessus ;

2<sup>o</sup> Un « Homard à la New-burg » à cru. (Voir cette formule) ;

3<sup>o</sup> 12 paupiettes de filets de sole, fourrées de farce de poisson additionnée de Beurre de homard ;

4<sup>o</sup> 100 grammes de truffe, en lames.

Pocher les paupiettes avec du fumet de poisson ; escaloper les chairs de la queue du homard et réunir : paupiettes, escalopes et lames de truffe dans la sauce du homard.

Bien chauffer le tout sans laisser bouillir ; verser sauce et garniture dans la croûte de timbale ; décorer le dessus avec une douzaine de belles lames de truffe réservées pour cela. — Fermer la timbale avec son couvercle et la dresser sur serviette pliée.

**Timbale de Filets de Sole Grimaldi.** — 1<sup>o</sup> Préparer une croûte de timbale assez haute de bords, et décorée à volonté.

2<sup>o</sup> Cuire comme pour bisque 24 petites langoustines, dont les queues seront ensuite retirées, coupées en deux dans la longueur et tenues au chaud dans un peu de beurre.

3<sup>o</sup> Piler finement les carapaces des langoustines, en y ajoutant peu à peu 2 décilitres de sauce Béchamel fine. Passer au tamis d'abord, à l'étamme ensuite et relever dans une casserole le coulis obtenu. Le chauffer sans le laisser bouillir ; relever l'assaisonnement ; compléter avec quelques cuillerées de crème ; mettre les queues de langoustines dans ce coulis et tenir au bain-marie.

4<sup>o</sup> Couper en fragments 125 grammes de macaroni blanchi et tenu un peu ferme ; l'additionner pendant qu'il est encore chaud d'un décilitre de crème et de 100 grammes de truffe en lames ; laisser mijoter jusqu'à ce que le macaroni ait complètement absorbé la crème. Le lier alors avec un décilitre de sauce Béchamel au fumet de poisson ; compléter avec 50 grammes de beurre divisé en petits morceaux ; tenir au chaud.

5<sup>o</sup> Masquer de farce de poisson truffée 15 filets de sole ; les rouler en paupiettes et, au dernier moment, les pocher au fumet de poisson.

*Pour garnir la Timbale.* — Etaler dans le fond une couche de macaroni ; disposer dessus la moitié des paupiettes ; couvrir celles-ci avec la moitié des queues de langoustines au coulis. Recommencer la même opération avec le reste des garnitures et dans le même ordre, de façon à ce que la garniture de la timbale se trouve terminée par une couche de coulis.

Fermer la timbale avec son couvercle et la dresser sur serviette pliée.

**Timbale de Filets de Sole Marquise.** — Pour une timbale de 10 personnes, préparer :