

laquelle vous formerez un damier avec des truffes cuites et des blancs de volailles, ou tout autre objet, à votre goût; décorez également le tour avec des truffes et des blancs de volailles; remplissez l'intérieur avec votre farce aux racines, et faites cuire au bain-marie, une heure avant de servir; au moment de présenter le gâteau, renversez-le sur un couvert pour le bien égoutter; mettez-le sur son plat, et saucez-le d'une allemande (*Voy.* n° 82) au beurre d'écrevisses (*Voy.* n° 109).

N° 755. Turbot au naturel.

Lavez le turbot, enlevez-lui les ouïes et les boyaux, et lavez-le encore, après quoi vous lui ferez une incision du côté noir, sur la raie qui est près de la tête; enfin, au moyen d'une aiguille à brider et d'une ficelle, assujétissez le gros de la tête à l'os qui tient à la poche.

Préparez alors un mouillement d'eau; assaisonnez avec du sel, des feuilles de laurier, deux girofles, des oignons et des carottes coupés, du persil en branche, un bon morceau de beurre, des tranches de citron, et même des débris de têtes et d'arêtes de poissons; laissez-le bouillir une demi-heure, après quoi vous passerez au tamis, et le laisserez refroidir; placez alors le turbot dans une turbotière ou casserole basse; vous le frotterez avec du citron et verserez le bouillon par dessus; si le turbot est gros, vous le mettrez au feu une heure avant de servir; ce temps peut être et doit être restreint dans la proportion de l'objet qu'on prépare; lorsqu'il est près de bouillir, ajoutez à la sauce deux verres de lait, et posez le tout sur des cendres rouges; vous surveillerez que votre préparation soit toujours au moment de prendre le bouillonnement, et que néanmoins, le bouillonnement