

dans la longueur, étuvées au beurre, à couvert, avec 6 belles lames de truffe crue. — Napper d'une fine sauce Mornay et glacer vivement.

NOTA. — Comme variation, la sauce Mornay peut être additionnée de 100 grammes de Beurre de langoustine par litre de sauce.

Filets de Sole Wilhelmine. — Préparer des caisses de pommes de terre, comme il est expliqué à la recette « Filets de sole Olga ».

Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Garnir le fond de chaque caisse d'une cuillerée de concombres à la crème ; placer un filet poché sur cette garniture et une belle huitre de Zélande sur le filet ; couvrir de sauce Mornay.

Faire glacer vivement et dresser sur serviette.

Pâté chaud de Sole à la Dieppoise. — Foncer en pâte fine un moule à pâté de forme ovale. Le garnir de : farce de merlan à la crème ; petites paupiettes de sole farcies ; huitres crues et queues de crevettes ; en alternant par couches ces différents éléments. Compléter la garniture par une couche de farce ; arroser celle-ci de quelques cuillerées de beurre fondu.

Fermer le pâté avec une mince abaisse de pâte bien soudée sur les bords ; pincer intérieurement et extérieurement ; couvrir d'une petite abaisse en feuilletage (chose dont on peut cependant se dispenser) et cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Démouler au moment ; dresser sur serviette et servir à part une sauce Dieppoise.

Timbale de Filets de Sole Carême. — Aplatir légèrement et parer les filets de 3 moyennes soles. Avec ces filets, foncer un moule à manqué bien beurré, en les plaçant l'un à côté de l'autre, la pointe au centre du fond du moule, et l'autre extrémité dépassant les bords de celui-ci. Bien les appuyer pour qu'ils prennent la forme du moule.

Masquer entièrement ces filets d'une couche de farce de poisson épaisse d'un bon centimètre, et mettre le moule à l'entrée du four pendant quelques minutes pour pocher cette farce qui, avec les filets de sole, constitue l'enveloppe de la timbale. La farce étant pochée, couper les extrémités des filets qui dépassent les bords du moule.

Emplir la timbale, jusqu'à un centimètre des bords, d'une garniture composée de : queues de crevettes, moules et huitres pochées, petites têtes de champignons, lames de truffe, liée d'une sauce Béchamel réduite et bien relevée ; recouvrir cette garniture avec les débris de filets de sole et une couche de farce ; pocher au bain-marie et à four doux pendant une demi-heure. Sortir la timbale du bain ; la laisser reposer pendant quelques minutes et la renverser sur un plat rond.

Autour de la timbale, dresser en couronne 6 petites paupiettes de saumon, fourrées chacune d'une queue d'écrevisse, et intercalées de coques d'écrevisses farcies et pochées.

— Servir à part une sauce Nantua.

Timbale de Filets de Sole Cardinal. — Préparer à l'avance une croûte de timbale plus large que haute, foncée en pâte fine et décorée à la pâte à nouilles.

Aplatir les filets de 3 moyennes soles ; les masquer de farce de merlan au Beurre d'écrevisse ; les rouler en paupiettes ; pocher celles-ci quelques minutes avant de dresser.