

Sole au Vin rouge. — Procéder comme pour la sole sur le plat, en additionnant le vin de mouillement d'un filet de glace de viande.

Sole aux Grands Vins. — En procédant comme il est indiqué pour les soles au Chambertin et au Champagne, on peut varier les préparations, en mettant à contribution les grands crus rouges ou blancs de la Bourgogne et du Bordelais, tels que : Volnay, Pommard, Romanée, Musigny, Saint-Estèphe, Château-Margaux, etc., en vins rouges et : Chablis-Moutonne, Meursault, Montrachet, Haut-Barsac, Haut-Sauternes et Château-Yquem, en vins blancs.

FILETS DE SOLE

Selon le genre de leur préparation, les filets de sole sont laissés dans leur état naturel, c'est-à-dire en longueur; ou bien ils sont farcis et pliés, ou simplement pliés sans être farcis; ce qui est d'ailleurs indiqué à chaque recette. On les prépare aussi en Paupiettes.

Quelle que soit la forme à leur donner, on doit d'abord enlever la pellicule nerveuse qui reste adhérente à la chair après l'enlèvement de la peau et qui est l'une des causes de la rétraction des filets pendant leur pochage. On les aplatit légèrement ensuite et on les pare, s'il y a lieu.

Le pochage des filets de sole doit se faire à très court mouillement, à *couvert et sans ébullition*, si on veut les obtenir bien blancs. L'ébullition les durcit et, en plus est une cause de rétraction.

Là où la quantité de l'élément de pochage n'est pas précisée, on se basera sur un petit décilitre de liquide pour les filets d'une sole, soit 4 au nombre.

Filets de Sole à l'Américaine. — Plier les filets; les pocher au fumet de poisson et les dresser en turban.

Garnir le milieu d'escalopes de queue d'un homard préparé à l'américaine; napper filets et garniture avec la sauce du homard.

Filets de Sole à l'Anglaise. — Paner les filets à l'anglaise avec de la mie de pain fine et fraîche et les cuire au beurre clarifié.

Dresser sur plat chaud, et les couvrir de Beurre à la maitre-d'hôtel préalablement ramolli.

Filets de Sole à l'Andalouse. — Masquer les filets de farce de poisson additionnée de 50 grammes de piment, braisé et haché, par kilo de farce; les rouler en paupiettes et les pocher au beurre.

Dresser chaque paupiette sur une petite demi-tomate étuvée garnie de rizotto aux poivrons. Disposer en couronne sur un plat rond, en plaçant chaque demi-tomate sur une rondelle d'aubergine assaisonnée, passée dans la farine et sautée à l'huile; arroser de Beurre noisette.

Filets de Sole à l'Armoricaine. — Pocher les filets en longueur. Les dresser et garnir chaque filet d'une laitance de hareng pochée. Sur