

sauce Normande, saupoudrer de truffe hachée et entourer les filets de grosses moules pochées, remises en coquilles, nappées de sauce Mornay et glacées.

Filets de Sole Joinville. — Plier les filets et les pocher avec cuisson de champignons et beurre.

Piquer une petite pince d'écrevisse sur chaque filet, et les dresser en turban, la pointe en l'air.

Disposer au milieu une garniture « à la Joinville » ; napper de sauce Joinville filets et garniture ; placer sur chaque filet une lame de truffe lustrée à la glace de viande.

Méthode ancienne. — Pocher les filets en les tenant très blancs, et piquer une pince d'écrevisse sur chacun.

Dresser en dôme, sur le milieu du plat, un salpicon à la Joinville un peu serré et le couvrir de sauce Joinville. Disposer les filets autour, en turban et la pointe en l'air ; placer une lame de truffe bien noire sur chaque filet, et border le plat de minces lames de citron cannelées.

Comme on le voit, par ce mode de dressage la garniture était seule saucée, et les filets de sole formaient un turban blanc autour.

Filets de Sole en Julienne. — Détailer les filets en grosse julienne ; les tremper dans du lait ; les rouler dans la farine et les frire au dernier moment à friture très chaude.

Dresser sur serviette avec persil frit et demi-citrons.

NOTA. — Lorsque la julienne de filets de sole constitue un élément de garniture, ou une garniture, comme dans le cas des « Filets de sole au Chambertin », elle est toujours traitée au beurre clarifié.

Filets de Sole Lady Egmont. — Plier les filets et les pocher avec d'excellent fumet de poisson.

D'autre part : émincer finement 3 moyens champignons crus et les cuire rapidement avec beurre, jus de citron, sel et poivre. Ajouter la cuisson des champignons au fumet de pochage ; réduire de moitié et ajouter à cette réduction : 30 grammes de beurre, 2 cuillerées de crème, les champignons émincés et 2 cuillerées de pointes d'asperges fraîchement cuites, bien égouttées et *pas rafraîchies*.

Dresser les filets dans un plat en terre et les couvrir avec sauce et garniture. — Glacer à four vif ou à la salamandre.

Filets de Sole La Vallière. — Masquer les filets de farce de poisson ; les plier ; les contiser aux truffes et les pocher au fumet de poisson.

Les dresser en turban, sur une bordure basse en farce mousseline, pochée à l'avance ; les napper légèrement de sauce Normande et placer une lame de truffe sur chaque filet.

Verser au milieu de la bordure une garniture de : laitances pochées et escalopées ; huîtres pochées et ébarbées ; queues d'écrevisses et petits champignons bien blancs, liée de sauce Normande finie au Beurre d'écrevisse.

Filets de Sole Manon. — Masquer les filets de farce de poisson ; les rouler en paupiettes et les pocher avec de la cuison de champignons.

Dresser en couronne, sur un plat bordé d'un cordon en pomme duchesse couché à la poche munie d'une grosse douille cannelée, doré, et coloré au four à l'avance.