

Réduire la cuisson; la passer à l'étamine; ajouter 3 cuillerées de sauce Demi-glace, 30 grammes de beurre et napper sole et garniture.

Sole à la Rouennaise. — Pocher la sole avec un décilitre de vin rouge, 2 petites échalotes hachées et 20 grammes de beurre.

Egoutter; dresser; entourer la sole de moules et huîtres pochées et ébarbées, queues de crevettes et petits champignons cuits.

Passer et réduire la cuisson; la lier avec quelques cuillerées de sauce Demi-glace; la monter au beurre et napper sole et garniture. Compléter avec 4 petits éperlans (dont la tête sera supprimée) sautés à la Meunière, et disposés autour de la sole.

Sole à la Royale. — Pocher la sole avec quelques cuillerées de fumet de poisson et 15 grammes de beurre.

La dresser et disposer dessus : 4 petits champignons cuits; 4 petites quenelles en farce de poisson; 4 queues d'écrevisses et 4 lames de truffe. Entourer de boules de pommes de terre, levées à la moyenne cuiller unie et cuites à l'anglaise.

Napper de sauce Normande sole et garniture.

Sole à la Russe. — Réunir dans une petite casserole : 8 rondelles de carotte cannelées coupées excessivement minces; un petit oignon détaillé en rouelles très fines. Les passer au beurre; y ajouter quelques feuilles de persil, un décilitre d'eau, 25 grammes de beurre et les cuire. Verser cette préparation dans un plat creux en porcelaine; y coucher la sole incisée; la pocher sur le fourneau en l'arrosant souvent avec la cuisson qui doit se trouver réduite de moitié et à laquelle on ajoute, au dernier moment, un filet de jus de citron et 40 grammes de beurre.

— Servir dans le plat où elle a cuit.

NOTA. — A défaut de plat en porcelaine, on peut cuire cette sole dans un plat creux ovale, juste de grandeur; puis la dresser sur un plat ordinaire et la couvrir de sa sauce. En somme, la *Sole à la Russe* n'est autre chose qu'une sole cuite et servie au court-bouillon : celui-ci étant tenu très court et monté au beurre.

Sole Saint-Germain. — Assaisonner la sole; la tremper dans du beurre fondu; la paner avec de la mie de pain fine et fraîche. Appuyer cette mie avec la lame d'un couteau pour assurer sa cohésion avec le beurre; quadriller avec le dos du couteau; arroser de beurre fondu et faire griller doucement.

Dresser sur un plat chaud; entourer la sole de pommes de terre tournées en olives et cuites au beurre.

Servir à part une Béarnaise.

Sole Saint-Malo. — (Voir *Turbotin* et procéder de même.)

Sole au Vin blanc. — Détacher les filets et glisser gros comme une noisette de beurre sous chacun. Garnir le fond d'un plat beurré d'un demi-oignon finement émincé; coucher la sole dedans et la pocher doucement, à couvert, avec vin blanc, fumet de poisson et cuisson de champignons.

Egoutter; dresser; napper la sole d'une sauce au Vin blanc préparée selon l'une des méthodes exposées au *Chapitre des Sauces*.

Faire glacer rapidement, ou servir sans glacer.

NOTA. — En fait, une Sole au Vin blanc ne doit pas se glacer. Mais il y a lieu de tenir compte des habitudes de chaque maison, et il en est où elle n'est admise que glacée.