

Les dresser et les napper de sauce au Vin blanc ; puis, à l'aide d'une cuiller, former une croix sur la sauce avec de la purée de tomate beurrée, couchée en cordon de la grosseur d'un spaghetti ; entourer les filets avec un autre cordon de la même sauce.

Faire glacer vivement.

Filets de Sole aux courgettes. — Peler et détailler en épaisses tranches de toutes petites courgettes à peine défleuries. Les cuire à moitié au beurre avec sel, poivre, quelques gouttes de jus de citron, une petite tomate pelée, épépinée, coupée en quatre tranches, et une brindille de basilic vert.

Verser le tout sur les filets de sole, parés, légèrement aplatis et disposés dans un plat ovale creux, en terre à feu ; saupoudrer d'un peu de chapelure et mettre à four vif, pour pocher les filets et produire en même temps un léger gratin.

Servir tel quel.

Filets de Sole aux Crevettes. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Dresser en turban ; garnir le milieu de 30 grammes de queues de crevettes et napper de sauce Crevette le turban et la garniture.

Filets de Sole Cubat. — Pocher les filets en longueur avec cuisson de champignons et beurre.

Masquer le fond du plat de service de purée de champignons ; disposer les filets sur celle-ci avec 2 lames de truffe sur chaque filet ; napper de sauce Mornay et faire glacer.

Filets de Sole en Dartois. — Pour cette formule, voir « Dartois » à la Série des *Hors-d'œuvre chauds*.

Filets de Sole Daumont. — Masquer les filets de farce de poisson à la crème d'écrevisse ; les rouler en paupiettes et les pocher au fumet de poisson. Placer chaque paupiette sur un large champignon étuvé au beurre et garni de salpicon de queues d'écrevisses à la Nantua. Napper les paupiettes de sauce Normande.

Les dresser en couronne sur le plat de service avec : 1^e une coque d'écrevisse farcie de la même farce que celle employée pour les filets, placée entre chaque paupiette ; 2^e une escalope de laitance, panée et sautée au beurre, entre chaque champignon.

Filets de Sole à la Deauvillaise. — Procéder comme il est indiqué à la Sole de ce nom.

Filets de Sole Déjazet. — Paner et faire griller les filets comme ceux « à l'Anglaise ».

Les dresser sur un Beurre d'estragon à moitié fondu ; décorer chaque filet de feuilles d'estragon blanchies.

Filets de Sole à la Dieppoise. — Pocher les filets en longueur avec fumet de poisson et cuisson de moules. — Procéder ensuite comme pour le Sole Dieppoise.

Filets de Sole Diplomate. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Dresser en turban ; napper de sauce Diplomate ; placer sur chaque filet une large lame de truffe lustrée à la glace de viande.