

sole, procéder selon les proportions indiquées à la formule initiale. (Voir *Série des Farces et Préparations diverses, Chapitre des Garnitures.*)

Pour la préparation des Mousselines, voir *Mousselines de Saumon.*

Filets de Sole Murat. — Couper en dés une moyenne pomme de terre et 2 petits fonds d'artichauts. Les assaisonner et les sauter au beurre, séparément.

Détailler les filets en julienne, les assaisonner et les sauter au beurre.

Mélanger filets, pommes, fonds d'artichauts ; les sauter ensemble pendant quelques instants et les dresser en timbale. Ajouter : 6 tranches épaisses de tomates, assaisonnées et sautées à l'huile fumante ; une pincée de persil concassé, un filet de glace de viande, quelques gouttes de jus de citron et arroser de Beurre noisette.

Filets de Sole Nelson. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson. — Dresser en turban ; napper les filets de sauce Vin blanc et glacer vivement.

Garnir le milieu du turban d'une pyramide de pommes de terre noisette, cuites au beurre et bien dorées ; entourer les filets de laitances à la Meunière.

Filets de Sole Nemours. — Masquer les filets de farce de poisson ; les plier et les pocher avec vin blanc et beurre.

Dresser en turban et disposer au milieu une garniture de : quenelles moulées à la petite cuiller, en farce mousseline de merlan ; petits champignons et escalopes de laitances, liée à la sauce Normande.

Napper les filets de sauce Crevette ; placer une lame de truffe sur chacun, et les entourer de petites croquettes de queues de crevettes, roulées dans de la truffe hachée finement, au lieu de la mie de pain employée ordinairement.

Filets de Sole New-Burg. — Avec un homard cuit, préparer un « Homard à la New-Burg », selon les indications de la formule (voir *Homard*), en ayant soin de diviser la queue en autant d'escalopes qu'il y a de filets de sole ; tenir ces escalopes au chaud.

Tailler en dés ce qui reste des chairs du homard et les ajouter dans la sauce. Plier et pocher les filets au fumet de poisson. Les dresser en turban avec une escalope de homard sur chaque filet ; napper avec la sauce du homard, additionnée des chairs en dés.

Filets de Sole à la Normande. — Pocher les filets en longueur avec fumet de poisson et cuisson de champignons.

Les garnir et saucer comme il est indiqué à la « Sole Normande ».

Filets de Sole Olga, dits aussi « Otéro ». — Cuire au four, à l'avance, autant de belles pommes de terre Hollande qu'il y a de filets.

Aussitôt cuites, lever dessus un morceau d'écorce et les vider pour en faire un genre de caisse.

Plier les filets et les pocher avec un peu d'excellent fumet de poisson.

Garnir le fond de chaque caisse préparée, d'une cuillerée de queues de crevettes liées à la sauce au Vin blanc.

Mettre un filet poché sur cette garniture ; couvrir de sauce Mornay, en quantité voulue pour que la caisse se trouve remplie ; saupoudrer de fromage râpé et glacer vivement.

Dresser les filets sur serviette en les sortant du four.