

Sole à l'Arlésienne. — Pocher la sole avec un peu de fumet de poisson.

D'autre part, passer au beurre une cuillerée d'oignon haché; ajouter 2 tomates pelées, épépinées et concassées; une pointe d'ail broyé; une pincée de persil concassé et cuire à couvert.

Ajouter le fumet réduit et une douzaine de morceaux de courgettes tournés de la grosseur d'une olive et cuits au beurre. Dresser la sole et la couvrir avec cette garniture; disposer à chaque extrémité un bouquet de rouelles d'oignon frites à l'huile.

Sole Bedfort. — Assaisonner et faire griller la sole. La dresser sur du Beurre à la maître-d'hôtel additionné d'un peu de glace de poisson et l'entourer de 4 croûtons ronds frits au beurre, évidés, dont 2 seront garnis d'un émincé de champignons et de truffes lié, et les deux autres d'épinards nappés de sauce Mornay et glacés.

Sole Bercy. — Voir « Filets de sole Bercy » et procéder de même.

Sole Bonne-Femme. — Semer dans le fond d'un plat beurré 50 grammes de champignons crus émincés, une échalote hachée et une pincée de persil. Coucher la sole dessus; ajouter 4 cuillerées de vin blanc; autant de Velouté de poisson clair et pocher.

Réduire et monter la sauce avec 150 grammes de beurre; en couvrir la sole et la glacer.

NOTA. — Dans les grands services de restaurants à la carte, où les poissons « à la Bonne-Femme » sont très demandés, on procède ainsi : La mise en place du poissonnier (aussi bien le matin que le soir) comporte :

1^e Une réserve de champignons émincés à cru, étuvés au beurre avec échalote hachée, additionnés de fines herbes, sel et poivre, jus de citron;

2^e Une sauce poisson liée aux jaunes d'œufs et montée au beurre. De sorte que le poissonnier n'a qu'à pocher ou braiser le poisson demandé; mélanger la quantité nécessaire de champignons et sauce; napper le poisson et le glacer.

La méthode de préparation de la « Sole Bonne-Femme » s'applique également au Turbot, à la Barbe, au Merlan, à la Mostèle, etc.

Sole au Chambertin. — Pocher la sole sur un plat grassement beurré, avec 2 décilitres de vin de Chambertin.

Dresser; réduire le vin de moitié; ajouter un peu de poivre du moulin et quelques gouttes de jus de citron; lier légèrement au beurre manié et mettre au point avec 50 grammes de beurre.

Saucer la sole et faire glacer vivement; disposer à chaque bout du plat un bouquet de filets de sole, taillés en julienne, assaisonnés, farinés et sautés au beurre clarifié, juste au moment, pour les avoir bien croustillants.

Sole au Champagne. — Pocher la sole avec 2 décilitres de Champagne.

Réduire le vin de moitié; lier avec un décilitre de fin Velouté de poisson et compléter avec 30 grammes de beurre. — Saucer la sole; faire glacer et disposer à chaque bout un bouquet de julienne de filets de sole préparée comme pour la « Sole au Chambertin ».

Sole Cléopâtre. — Désosser la sole; la fourrer de farce de merlan à la crème, truffée; la reformer et la pocher avec 4 cuillerées de vin blanc, autant de cuisson de champignons et 20 grammes de beurre.

Dresser; napper la sole de sauce Vin blanc additionnée de la cuisson