

## SOLES ET FILETS DE SOLE

---

### SOLES ENTIÈRES

Nous conseillons de parer, au ras des filets, les soles qui sont destinées à être saucées.

Elles y perdent en apparence, mais leur service y gagne, sans compter que l'on économise sauce et garniture. Les parures de sole trouvent toujours leur emploi dans la préparation des fumets.

Pour faciliter le pochage de la sole, avoir soin de détacher légèrement les filets d'après l'arête, du côté où se trouvait la peau noire.

---

**Sole Alice.** — La préparation de cette sole se complète sur la table.

Tenir prêt un excellent fumet de poisson, court et bien blanc. — Parer la sole; la mettre dans un plat spécial, en terre à feu, dont le fond sera beurré, et la pocher doucement.

L'envoyer au moment dans la salle à manger, avec une assiette sur laquelle seront placés séparément : un peu d'oignon haché finement, un peu de thym pulvérisé, 3 biscottes finement broyées et 6 huîtres crues.

A la salle, le Maître d'hôtel pose le plat sur un réchaud et en retire la sole dont il lève les filets qu'il place entre deux assiettes chaudes. Il ajoute alors dans la cuisson de la sole, l'oignon haché qu'il laisse cuire pendant quelques instants; puis le thym, et suffisamment de chapelure de biscotte pour lier la cuisson. Au dernier moment, il ajoute encore les huîtres crues et 30 grammes de beurre divisé en petits morceaux.

Dès que les huîtres sont raidies, il remet les filets de sole dans le plat, les arrose copieusement avec la sauce et les sert de suite, bouillants.

**Sole d'Antin.** — Se prépare comme la « Sole Bonne-femme », à cette différence que la sauce est additionnée de un cinquième de tomate fraîche, pelée, concassée et fondue au beurre.

**Sole à l'Amiral.** — Coucher la sole dans une plaque beurrée, dans laquelle on aura semé un demi-oignon émincé.

Mouiller avec un demi-décilitre de vin blanc, autant de cuisson de champignons et de fumet de poisson; ajouter gros comme une noix de beurre et pocher.

Tenir prête une sauce Vin blanc finie avec 150 grammes de Beurre d'écrevisse et additionnée, finalement, du fonds de pochage réduit.

Dresser la sole; la garnir de 4 queues d'écrevisses et 2 petits champignons; saucer sole et garniture; disposer 4 belles lames de truffe sur la sauce; placer à chaque bout 4 moules et 4 huîtres à la Villeroy.