

Filets de Sole Cardinal. — Masquer les filets de farce de merlan au Beurre de homard ; les plier et les pocher au fumet de poisson. — Dresser en turban en intercalant une mince escalope de queue de homard entre chaque filet ; masquer de sauce Cardinal et compléter par du corail haché, semé sur la sauce.

Filets de Sole à la Catalane. — Rouler les filets en Paupiettes et les pocher au fumet de poisson.

Les dresser chacun sur une demi-tomate vidée, assaisonnée, cuite au four et garnie d'une cuillerée d'oignon finement émincé, cuit à l'huile sans aucune coloration.

Ranger les filets en couronne sur le plat de service ; les napper avec le fumet réduit et monté au beurre. Glacer vivement.

Filets de Sole aux Champignons. — Plier les filets et les pocher avec de la cuisson de champignons.

Dresser en turban ; garnir le milieu de 8 petits champignons cuits, très blancs ; napper d'une sauce Champignons additionnée de la cuisson réduite.

Filets de Sole Chauchat. — Plier les filets et les pocher avec beurre et jus de citron. — Masquer le fond du plat de sauce Mornay, dresser les filets en turban ; les entourer de rondelles de pommes de terre épaisses, coupées sur des pommes fraîchement cuites à l'eau salée ; napper filets et garniture de sauce Mornay et faire glacer.

Filets de Sole à la Chevalière. — Plier les filets et les introduire par le bout pointu, chacun dans une coque de grosse écrevisse farcie.

Faire pocher avec vin blanc et beurre.

Disposer en pyramide, sur le milieu du plat de service, une julienne de : queue de langouste, champignons et truffes, liée avec un peu de sauce Homard ; disposer les filets de sole autour, debout, et les coques d'écrevisses en haut ; les entourer simplement d'un cordon de sauce au Vin blanc ; border le plat de petites palmettes en feuilletage cuites à blanc.

Filets de Sole à la Chivry. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Les dresser en turban, en les alternant de minces croûtons en cœurs, frits au beurre. — Napper de sauce Chivry.

Filets de Sole Clarence. — Former sur un plat beurré une rosace en double 8, faite en appareil à pomme duchesse, et couchée à la poche munie d'une douille cannelée. Dorer ; faire colorer au four et garnir chaque partie de la rosace d'un peu de sauce Mornay.

Plier les filets ; les pocher au fumet de poisson et les dresser dans les compartiments de la rosace avec une lame de truffe sur chacun.

Napper les filets de sauce Mornay et les glacer.

NOTA. — En ce qui concerne cette formule, nous devons faire observer qu'il n'y a pas entente absolue. Dans quelques endroits, on remplace la sauce Mornay par une sauce Américaine au Currie, additionnée des chairs, coupées en dés, du homard qui a servi à préparer la sauce.

Filets de Sole Condé. — Dans ses détails, l'exécution de cette recette est souvent confondue avec « la Dugléré », dont elle se différencie pourtant assez nettement. La pratique courante la comprend ainsi : Pocher les filets, en longueur, avec beurre et cuisson de champignons.