

ranger 4 lames de truffe sur celle-ci ; plier les filets et les pocher avec cuisson de champignons et beurre.

Dresser en couronne ; napper les filets de sauce au Vin blanc, additionnée d'une demi-cuillerée de pointes d'asperges fraîchement cuites, non rafraîchies, et d'une demi-cuillerée de truffe en dés.

**Filets de Sole Régence.** — Masquer les filets de farce de poisson truffée ; les plier ; les pocher avec vin de Chablis et beurre.

Dresser en turban et compléter comme il est indiqué pour la « Sole Régence ».

**Filets de Sole Rhodésia.** — Masquer les filets de farce de poisson ; les rouler en paupiettes et les pocher avec vin blanc et fumet de poisson.

Dresser chaque paupiette sur une escalope de queue d'un homard préparé à l'Américaine, puis les disposer en couronne sur le plat de service. — Napper de sauce Américaine montée à la crème.

**Filets de Sole Riche.** — C'est le « Filet de sole à la Victoria ». — Voir plus loin *Filets de sole Victoria*.

**Filets de Sole à la Rochelaise.** — Pocher les filets en longueur et les traiter ensuite comme il est indiqué pour la « Sole Rochelaise ».

**Filets de Sole Rosine.** — Pocher les filets en longueur avec vin blanc et beurre.

Dresser ; napper les filets de sauce au Vin blanc additionnée d'un quart de purée de tomate réduite.

Entourer de petites tomates de la grosseur d'une noix, vidées, assaisonnées, pochées au four avec une parcelle de beurre, et garnies, chacune, d'une quenelle en farce mousseline de sole moulée à la cuiller à café : cette quenelle placée debout dans la tomate et légèrement nappée de sauce au Vin blanc.

**Filets de Sole à la Rouennaise.** — Pocher les filets en longueur, et procéder ensuite comme il est indiqué pour la « Sole Rouennaise ».

**Filets de Sole Saint-Germain.** — Tremper les filets dans du beurre fondu ; les rouler dans de la mie de pain fine et fraîche ; appuyer celle-ci, quadriller avec le dos du couteau, arroser de beurre et faire griller à feu doux.

Dresser ; entourer de petites pommes de terre noisette et, à la poche ou avec un gros cornet, tirer entre chaque filet un cordon de sauce Béarnaise épaisse.

**Filets de Sole Talleyrand.** — Préparer des spaghetti à la crème additionnés d'une julienne de truffe ; les disposer en forme d'omelette sur le plat de service. — Ranger dessus les filets de sole, pochés au beurre et à couvert. Disposer sur chacun de ceux-ci deux lames de truffe ; napper de sauce Vin blanc *non liée* et glacer les filets à four de chaleur modérée.

**Filets de Sole Tivoli.** — Pocher les filets en longueur. Les dresser et les garnir chacun d'une laitance de hareng pochée, d'une belle huitre pochée et d'une tête de champignons.

Napper d'une sauce Gênoise au vin de Barolo ou au Chianti. — Entourer d'une garniture de nouilles, sautées à cru au beurre clarifié.

**Filets de Sole à la Trouvillaise.** — Pocher les filets en longueur avec fumet de poisson.