

couvert, ajouter une cuillerée de petits pois frais et autant de haricots verts coupés en petits losanges. Finir de cuire en réduisant le liquide.

Ranger dans le fond d'un plat en terre, beurré, les filets de sole assaisonnés ; les couvrir avec les légumes et leur cuisson et les pocher.

Après pochage, poêcher le plat pour faire tomber la cuisson dans une sauteuse ; la réduire à un décilitre ; la monter avec 100 grammes de beurre et la verser dans le plat.

Filets de Sole à la Persane. — Préparer les filets comme ceux « à la New-burg » ; mais en condimentant au Paprika la sauce de homard, et en l'additionnant de 30 grammes de pimentos coupés en gros dés.

Servir à part un riz Pilaw safrané.

Filets de Sole en Pilaw à la Levantine. — Escaloper les filets, les assaisonner et les sauter au beurre.

Préparer un riz Pilaw selon la formule ordinaire (Voir *Série des Pâtes, Chapitre des Légumes*) et l'additionner de 30 grammes de poivron coupé en dés. Sauter au beurre le quart d'une petite aubergine, coupée en dés et assaisonnée ; la mélanger aux filets de sole.

Dresser le riz en bordure sur le plat ; disposer au milieu les filets de sole et les dés d'aubergines ; les masquer de sauce Currie, sans toucher le riz.

NOTA. — Pour les filets de sole au riz Pilaw ordinaire, on dresse le riz en bordure et on dispose au milieu les filets de sole sautés au beurre. Ceux-ci sont nappés de sauce Currie.

Filets de Sole Polignac. — Plier les filets et les pocher avec vin blanc, cuisson de champignons et beurre.

Dresser en couronne ; réduire la cuisson d'une bonne moitié ; la lier avec 2 cuillerées de Velouté de poisson. Finir la sauce avec 30 grammes de beurre et ajouter : 3 petits champignons cuits finement émincés et une demi-cuillerée de julienne de truffe.

Napper les filets et glacer vivement.

Filets de Sole Pompadour. — Tremper les filets dans du beurre fondu ; les rouler dans de la mie de pain fraîche ; appuyer celle-ci, arroser de beurre fondu et faire griller doucement.

Dresser ; coucher un cordon de sauce Béarnaise tomatée bien ferme entre chaque filet ; les entourer de petites pommes noisette bien dorées et placer sur chaque filet une lame de truffe glacée.

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

Filets de Sole Princesse. — Avec de l'appareil à pomme Duchesse, former sur un plat rond, beurré, au moyen de la poche munie d'une douille cannelée, une rosace ayant autant de divisions qu'il y a de filets de sole. Dorer et faire colorer au four.

Plier les filets et les pocher avec cuisson de champignons et beurre.

Étaler une cuillerée de pointes d'asperges liées au beurre dans le fond de chacune des divisions de la rosace ; placer un filet dessus après avoir nappé celui-ci de sauce Béchamel finie au Beurre d'asperges, dans les proportions de 100 grammes par litre de sauce ; compléter par une lame de truffe sur chaque filet.

Filets de Sole Rachel. — Masquer les filets de farce de poisson ;