

**Sole à la Meunière.** — Procéder selon les indications de la formule initiale. (Voir *Cuisson des Poissons à la Meunière.*)

**Sole Meunière aux aubergines.** — Préparer la sole « à la Meunière ».

La dresser et l'entourer d'une bordure de rondelles d'aubergines, coupées de 7 à 8 millimètres d'épaisseur, assaisonnées, passées dans la farine et frites au beurre clarifié, en temps utile pour être disposées autour de la sole, dès que celle-ci est prête : cela, pour qu'elles restent bien croquantes, car la moindre attente les ramollit.

**Sole Meunière aux Cèpes.** — Préparer la sole « à la Meunière » comme de coutume, et l'entourer d'une garniture de cèpes escalopés, sautés au beurre juste au moment et bien rissolés.

**Sole Meunière aux Champignons.** — Lorsque la sole est cuite et dressée, disposer dessus de belles lames de champignons, épaisses, sautées au beurre.

Saupoudrer de persil haché et couvrir de beurre noisette au dernier moment.

**Sole Meunière aux concombres, dite à la Doria.** — Aux deux bouts de la sole, préparée « à la Meunière », disposer un bouquet de concombres tournés en olives, et cuits au beurre avec un peu de sel et une pointe de sucre.

**Sole Meunière aux morilles.** — Entourer la sole de morilles très fraîches, sautées au beurre juste au moment; semer une pincée de persil haché sur les morilles.

**Sole Meunière à la Provençale.** — Disposer sur la sole, quand elle est cuite, une rangée de tranches de tomates sautées au beurre; des filets d'anchois disposés en grille et des olives tournées. — Couvrir de beurre noisette au dernier moment.

**Sole Meunière aux raisins.** — La sole étant toute prête, l'entourer de grains de raisin Muscat frais, pelés, préparés à l'avance et tenus bien froids.

**Sole Meunière à l'orange.** — La sole étant cuite et dressée sur le plat de service, disposer dessus une rangée de rondelles d'oranges pelées à vif, et débarrassées de tout pépin. Ou bien des quartiers d'orange, également pelés à vif et sans pépins.

Couvrir sole et orange avec le Beurre noisette, et servir de suite.

**Sole Montgolfier.** — Inciser la sole et la pocher avec vin blanc et cuisson de champignons.

La dresser; la napper de sauce au Vin blanc additionnée de la cuisson réduite et d'une fine julienne de : queue de langouste, champignons et truffe.

Entourer de palmettes en feuilletage cuites à blanc.

**Sole Montreuil.** — Pocher la sole avec fumet de poisson, vin blanc, et un peu de beurre.

L'égoutter, la dresser et l'entourer de pommes de terre en boules de la grosseur d'une noix, cuites à l'eau salée et tenues bien entières.

Napper la sole de sauce Vin blanc et masquer la garniture d'un cordon de sauce Crevette.