

de sauce Béchamel additionnée de purée de tomate et de poivron, dans les proportions de 2 décilitres de purée de tomate et 50 grammes de poivron taillé en dés, par litre de sauce. Dresser les paupiettes en couronne sur le plat de service.

Filets de Sole Mignonnette. — Diviser chaque filet en deux, en biais; les cuire au beurre et les dresser dans une timbale chaude.

Les entourer de pommes de terre, levées à la cuiller ronde de la grosseur d'un gros pois, et cuites au beurre.

Disposer sur les filets 8 ou 10 lames de truffe fraîche, chauffées dans un peu de glace de viande légère.

Monter au beurre la glace où ont chauffé les lames de truffe; ajouter quelques gouttes de jus de citron et la verser sur les filets et leur garniture.

Servir très chaud.

Filets de Sole Miramar. — Diviser les filets chacun en 3 escalopes; les assaisonner et les cuire au beurre.

Couper 12 rondelles d'aubergine, d'un demi-centimètre d'épaisseur; les assaisonner; les passer dans la farine et les cuire au beurre en les tenant bien croquantes.

Garnir les parois d'une timbale basse, d'une couche de riz Pilaw, d'un centimètre et demi d'épaisseur. Disposer au milieu escalopes de filets et aubergines, après les avoir sautées ensemble un instant. — Juste au moment de servir, arroser de Beurre noisette.

Filets de Sole Mogador. — Parer les filets en rectangles réguliers; les masquer légèrement de farce mousseline; les décorer d'une lame de trufle cannelée sur l'un des bouts; faire pocher à couvert avec beurre et jus de citron.

Dresser en couronne, sur une bordure basse en farce de merlan à la crème, trufflée, en faisant ressortir le côté décoré des filets. Verser au milieu une garniture à la Nantua, sans toucher les filets qui doivent rester intacts; entourer la bordure de coffres d'écrevisses emplis de salpicon de crevettes lié avec un peu de farce, et passés à four doux un instant pour le pochage de celle-ci.

NOTA. — Pour les services rapides, on couche la bordure sur plat beurré, à la poche munie d'une douille cannelée et en superposant deux cordons de farce l'un sur l'autre. Cette bordure se poche à l'entrée du four.

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

Filets de Sole Montrouge. — Plier les filets et les pocher à la cuisson de champignons.

Dresser en turban; garnir le milieu d'un émincé de champignons cuits, lié à la sauce Béchamel; napper les filets de sauce Béchamel additionnée d'un tiers de purée de champignons et montée au beurre.

Filets de Sole aux Moules. — Plier les filets et les pocher avec vin blanc et un peu de cuisson de moules.

Dresser en turban; disposer au milieu une garniture de moules pochées au vin blanc et ébarbées; napper filets et garniture de sauce Normande additionnée de cuisson de moules réduite.

Mousselines de Sole. — Pour l'apprêt de la farce mousseline de