

Réduire la cuisson de la sole; la lier avec 2 ou 3 cuillerées de Velouté de poisson; compléter avec 30 grammes de beurre et quelques gouttes de jus de citron; couvrir la sole avec cette sauce.

**Sole à l'Espagnole.** — Assaisonner la sole; la passer dans la farine et la cuire à la Meunière avec de l'huile.

Presser, peler, concasser et assaisonner 3 moyennes tomates; les faire sauter à l'huile; les étaler sur le plat de service et dresser la sole dessus.

Disposer, à chaque bout du plat, un bouquet de poivrons détaillés en julienne et frits; une garniture d'anneaux d'oignons assaisonnés, farinés et frits à l'huile, de chaque côté de la sole.

**Sole à la Fermière.** — Procéder comme pour la « Sole à la Ménagère »; mais, avant de saucer celle-ci, l'entourer d'une garniture de champignons crus émincés et sautés au beurre.

**Sole à la Florentine.** — Pocher la sole avec fumet de poisson et beurre.

Étaler dans le fond du plat de service une couche d'épinards en branches légèrement blanchis, grossièrement hachés et étuvés au beurre; dresser la sole sur ces épinards; la couvrir de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé et glacer à four vif, ou à la salamandre.

**Sole au Gratin.** — Détacher les filets et introduire sous chacun gros comme une noisette de beurre. Coucher la sole sur un plat beurré et masqué de sauce Gratin.

L'entourer d'une bordure de lames de champignons crus chevalées; placer dessus 3 petits champignons cuits; verser 2 cuillerées de vin blanc dans le fond du plat; couvrir de sauce Gratin, saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu et mettre à gratiner au four de chaleur convenable pour que la réduction de la sauce, la cuisson de la sole, et la formation du gratin marchent ensemble, et soient au point au même moment.

En sortant la sole du four, exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

**Sole Grillée.** — Ciseler légèrement les filets en grille; assaisonner la sole, l'arroser d'huile et la faire griller doucement.

Dresser sur un plat bien chaud; l'entourer de tranches de citron et de branches ou de petits bouquets de persil frisé.

**Sole Grillée aux huîtres à l'Américaine.** — A volonté, cette sole peut être grillée ou pochée, presque à sec, avec beurre et jus de citron; la même méthode convient aux filets de sole. Le plus communément, on la fait griller. Quelle que soit la façon dont elle est traitée, la dresser sur un plat chaud et l'entourer, au dernier moment, avec 6 huîtres pochées dans un peu de *Derby-sauce* bouillante.

Couvrir aussitôt la sole de mie de pain frite, brûlante et additionnée, au tout dernier moment, d'une pincée de persil haché.

**Sole à la Hollandaise.** — Casser l'arête de la sole, en pliant celle-ci à différents endroits.

La mettre dans une plaque; la couvrir d'eau froide; saler légèrement; faire prendre l'ébullition et laisser pocher tout doucement ensuite pendant 10 minutes, à couvert. Égoutter; dresser la sole sur serviette et l'entourer de persil bien vert.