

cependant un excellent article de déjeuner, mais ils exigent d'être servis brûlants.

Tailler en biais les filets de sole, en leur donnant une largeur de 2 centimètres ; les assaisonner ; les passer au lait, puis à la farine et les plonger dans une friture neuve — si possible — et fumante. Quand ils sont bien dorés, les égoutter, saler, dresser sur grille ou serviette avec bouquet de persil frit et les accompagner de quartiers ou de demi-citrons.

NOTA. — Les filets de sole en goujons sont quelquefois cuits au beurre clarifié, au lieu d'être traités par la friture.

Filets de Sole Grand-Duc. — Plier les filets et les pocher avec cuisson de champignons.

Les dresser en couronne, la pointe tournée vers le milieu du plat ; disposer 3 petites queues d'écrevisses décortiquées entre chaque filet, et une belle lame de truffe sur le milieu. — Napper de sauce Mornay et glacer.

En sortant les filets du four, dresser au milieu un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

Filets de Sole au Gratin. — Procéder comme il est indiqué pour la « Sole au gratin » en laissant les filets en longueur, et en tenant compte des prescriptions formulées sur la conduite des Gratins complets.

Filets de Sole Hélène. — Masquer les filets de farce de poisson à la crème ; les rouler en paupiettes et les pocher au fumet de poisson.

Dresser chaque paupiette sur une croûte de tartelette garnie de fines nouilles fraîches à la crème ; ranger en couronne sur le plat ; napper de sauce Mornay et glacer rapidement.

Filets de Sole Héloïse — Dresser les filets en longueur sur un plat beurré dans le fond duquel on aura semé 2 moyens champignons crus, hachés, et les traiter comme les « Filets à la Bercy ».

Filets de Sole aux Huîtres. — Plier les filets ; les pocher avec beurre et fumet de poisson.

Dresser en turban ; disposer au milieu les huîtres pochées et ébarbées ; napper de sauce Normande additionnée de la cuisson réduite.

Filets de Sole à l'Indienne. — Plier les filets et les pocher au beurre.

Dresser en turban ; marquer d'une sauce Currie et servir à part du riz à l'Indienne.

Filets de Sole Ismaïla. — Ajouter à 125 grammes de riz Pilaw : 125 grammes de petits pois fraîchement cuits à l'anglaise et non rafraîchis ; 50 grammes de poivron coupé en dés. Dresser ce riz en bordure dans un plat creux.

Plier les filets ; les pocher au beurre ; les dresser au milieu de la bordure et les napper de fumet de poisson réduit, monté avec 50 grammes de beurre frais.

Filets de Sole Jean-Bart. — Dresser en dôme, sur le milieu du plat, un salpicon de queues de crevettes, petites moules et champignons, lié de sauce Béchamel au fumet de poisson, serrée.

Sur ce dôme, disposer en arc les filets de soles à moitié pochés, et les remettre au four un instant pour compléter leur pochage. Napper de