

chaque laitance, poser une huître pochée; de chaque côté de la laitance disposer une escalope de queue de homard sauté à l'américaine.

Napper de sauce américaine, tenue courte et montée à la crème.

**Filets de Sole Belle-Meunière.** — Les filets en longueur, cuits à la Meunière. Les dresser sur un lit de champignons émincés sautés au beurre; entourer de petites demi-tomates à la Provençale. Arroser de beurre noisette.

**Filets de Sole Bénédictine.** — Plier les filets; les pocher au fumet de poisson.

Les dresser en turban dans une croustade, faite dans un moule à manqué de forme basse; garnir le milieu de Brandade de morue truffée, montée en dôme; napper de sauce Crème le turban de filets et envoyer à part une saucière de la même sauce.

**Filets de Sole Bercy.** — Coucher les filets, dans leur longueur, sur un plat beurré saupoudré d'échalote hachée; mouiller d'un demi-décilitre de vin blanc et d'autant de fumet de poisson; ajouter 10 grammes de beurre et pocher au four en arrosant souvent. Faire glacer au dernier moment.

Ou : égoutter la cuisson des filets dans une sauteuse dès qu'ils sont pochés; la réduire d'un tiers et la compléter avec un filet de glace de viande, quelques gouttes de jus de citron et beurre.

Napper les filets et glacer.

**Filets de Sole Boîte.** — Plier les filets et les ranger en couronne dans une sauteuse beurrée. Ajouter : 30 grammes de champignons crus émincés; un filet de jus de citron; quelques gouttes de fumet de poisson et pocher à couvert.

Dresser les filets dans une timbale avec les champignons au milieu; monter la cuisson avec 25 grammes de beurre et la verser sur les filets et leur garniture.

**Filets de Sole à la Bourguignonne.** — Garnir le fond d'un plat beurré de quelques fines rouelles d'oignon, étuvées au beurre à l'avance.

Ranger les filets dessus, en longueur; les entourer de 3 champignons moyens crus, émincés et sautés au beurre; ajouter quelques grains de mignonnette, un décilitre de vin rouge de Mâcon et pocher au four.

Réduire la cuisson des deux tiers; la lier avec un peu de beurre manié et la compléter avec 25 grammes de beurre. — Saucer les filets et glacer.

**Filets de Sole à la Cancalaise.** — Plier les filets et les pocher avec beurre et cuisson de champignons.

Les dresser en turban; disposer au milieu 25 grammes de queues de crevettes; 6 huîtres pochées, ébarbées, et masquer de sauce Normande additionnée de la cuisson réduite.

**Filets de Sole Caprice.** — Tremper les filets dans du beurre fondu; les rouler ensuite dans de la mie de pain fine et fraîche.

Appuyer cette mie avec la lame d'un couteau et quadriller la surface des filets. Arroser de beurre fondu et faire griller doucement.

Sur chaque filet grillé, dresser une demi-banane, écorcée et cuite au beurre.

Servir en même temps une sauce Roberts Escoffier montée au beurre.