

réduite et de 25 grammes de fine julienne de truffe. Glacer et servir aussitôt.

**Sole Colbert.** — Du côté où adhérât la peau noire, détacher les filets d'après l'arête, et rompre celle-ci à deux ou trois endroits pour pouvoir l'enlever facilement quand la sole est cuite.

Tremper la sole dans le lait, la passer dans la farine, la paner à l'anglaise et rouler légèrement sur eux-mêmes les filets détachés, pour bien dégager l'arête.

Faire frire; enlever l'arête; emplir la cavité de Beurre à la maître-d'hôtel et dresser la sole sur un plat chaud.

**Sole Coquelin.** — Pocher la sole avec moitié vin blanc et moitié fumet de poisson. La dresser et l'entourer de pommes de terre fraîchement cuites détaillées en rondelles. Monter la cuisson au beurre; napper la sole et glacer vivement.

**Sole Cubat.** — Pocher la sole avec un décilitre de cuisson de champignons et 15 grammes de beurre.

Masquer le fond du plat de service avec de la purée de champignons; dresser la sole, bien égouttée, sur cette purée; ranger dessus 6 belles lames de truffe; napper de sauce Mornay et faire glacer vivement.

**Sole Daumont.** — Désosser la sole; garnir l'intérieur de farce de merlan au Beurre d'écrevisse et la reformer dans son état naturel. La pocher avec vin blanc, cuisson de champignons et un peu de beurre.

Egoutter et dresser la sole; l'entourer d'une garniture à la Daumont; napper sole et garniture de sauce Nantua.

**Sole Deauvillaise.** — Pocher la sole avec un oignon moyen émincé, étuvé au beurre à blanc; un décilitre et demi de crème, et gros comme une noix de beurre. — Dresser et tenir au chaud.

Passer à l'étamine crème et oignon; monter ce coulis avec 40 grammes de beurre; saucer la sole et l'entourer d'une bordure de petits losanges en feuillettage, cuits à blanc.

**Sole à la Dieppoise.** — Pocher la sole avec vin blanc et quelques cuillerées de cuisson de moules. — Egoutter; dresser et entourer la sole d'une garniture à la Dieppoise. Napper sole et garniture d'une sauce au Vin blanc, additionnée de la cuisson réduite.

**Sole Diplomate.** — Pocher la sole avec du fumet de poisson bien limpide.

L'égoutter; dresser; napper de sauce Diplomate; disposer dessus et en ligne, 6 belles lames de truffe bien noire, lustrées à la glace de viande blonde.

**Sole Dorée.** — Fariner la sole et la cuire au beurre clarifié; la dresser à sec avec une garniture de tranches de citron pelées correctement. (Voir *Cuisson des Poissons à la Meunière* au commencement du chapitre.)

**Sole Duglétré.** — En principe, tout poisson traité par ce mode doit être tronçonné, mais il peut être fait exception pour la Sole.

La coucher dans un plat beurré avec un demi-oignon et 2 échalotes hachées, 2 tomates pressées, pelées et hachées grossièrement; un peu de persil concassé, sel, poivre, et quelques cuillerées de vin blanc. — Faire pocher doucement et dresser sur le plat de service.