

Disposer en ligne, sur le milieu de la sole saucée, et en les alternant, 6 lames de truffe et 5 rondelles de champignons cuits, bien blancs.

Compléter avec 4 moyennes écrevisses troussées, disposées sur les bouts et les côtés du plat.

Sole sur le Plat. — Détacher légèrement les filets d'après l'arête du côté du dos, et glisser gros comme une noisette de beurre sous chacun. Coucher la sole sur un plat fortement beurré ; mouiller d'un décilitre de cuisson de poisson et ajouter un filet de jus de citron.

Cuire au four, en arrosant souvent, jusqu'à ce que la cuisson de la sole étant parvenue, par réduction, à l'état de sirop, nappe la sole d'une couche translucide et légèrement glacée.

NOTA. — En remplaçant la cuisson de poisson par d'excellent vin, blanc ou rouge, auquel on ajoute un peu de glace de viande blonde fondu, on peut obtenir une série d'autres préparations, comme :

Sole sur le plat *au Chablis, au Champagne, au Chambertin, etc.*

Pour le service rapide des restaurants, la sole est pochée à court mouillement, dressée sur le plat de service et nappée d'une sauce poisson, montée au beurre et jaunes d'œufs et préparée d'avance.

Sole à la Portugaise. — Pocher la sole avec vin blanc et cuisson de poisson.

La dresser, et l'entourer de : 2 tomates moyennes pressées, pelées, émincées, fondues au beurre avec une cuillerée d'oignon haché et étuvé, additionnées de 3 petits champignons cuits émincés et d'une forte pincée de persil concassé.

Napper la sole de sauce au Vin blanc fortement beurrée, en laissant la garniture à nu. — Faire glacer vivement et, en sortant la sole du four, semer une pincée de persil haché sur la garniture.

Sole à la Provençale. — Pocher la sole avec un décilitre de fumet de poisson, 2 cuillerées d'huile et une pointe d'ail broyé.

Egoutter, dresser et entourer la sole de tomates à la Provençale ; la napper de sauce à la Provençale additionnée de la cuisson réduite et saupoudrer légèrement de persil concassé.

Sole Régence. — Pocher la sole avec un décilitre de vin de Chablis et 25 grammes de beurre.

Dresser ; entourer d'une garniture Régence pour poissons (Voir *Chapitre des Garnitures*) ; napper sole et garniture de sauce Régence A. additionnée de la cuisson réduite.

Sole Richelieu. — Préparer la sole comme pour « Colbert » et la cuire au beurre clarifié. Dresser : garnir la cavité de Beurre à la maître-d'hôtel et, sur ce beurre, disposer une rangée de belles lames de truffe nappées de glace de viande blonde.

NOTICE. — Cette méthode, innovée en 1860, au restaurant Français de Nice, par M. Martin, se dénommait primitivement « à la Colbert ». Plus tard, M. Escoffier lui substitua la dénomination « à la Richelieu » pour établir une délimitation, d'ailleurs très juste, entre les deux termes ; la dénomination « à la Colbert » étant déjà, à cette époque, consacrée depuis longtemps par l'usage.

Sole à la Rochelaise. — Pocher la sole avec un décilitre de vin rouge, quelques cuillerées de cuisson de poisson, gros comme une noix de beurre, un demi-oignon haché et cuit au beurre à l'avance. Egoutter, dresser la sole et l'entourer de : 2 petites laitances de harengs pochées, 4 huîtres et 4 moules pochées et ébarbées.