

en semoule, posé sur le plat de service. — Dresser au milieu une salade à l'Italienne; servir une sauce Mayonnaise en même temps.

**Filets de Sole Calypso.** — Aplatir les filets de sole et les rouler en paupiettes autour de petits cylindres en bois, beurrés, ayant environ 2 centimètres de diamètre. Ranger les paupiettes dans un sautoir beurré, en plaçant la soudure dessous; les pocher avec du fumet de poisson très clair et jus de citron, pour les obtenir bien blanches.

Laisser refroidir, et retirer les morceaux de bois, de sorte que les paupiettes simulent un genre de bague.

Prendre autant de petites tomates bien régulières qu'il y a de paupiettes; les couper au tiers de leur hauteur, puis les vider et les peler. Dans chaque tomate, placer une paupiette, debout, et remplir le milieu de celle-ci de Mousse d'écrevisse additionnée de queues d'écrevisses coupées en dés.

Sur la Mousse de chaque paupiette, poser un rond de laitance pochée et froide, levé avec un emporte-pièce rond; compléter par une queue d'écrevisse décortiquée sur chaque rond de laitance.

Disposer les tomates en couronne sur un plat; garnir le milieu de gelée blanche hachée, et border le plat de croûtons en même gelée, taillés en rectangles réguliers.

**Filets de Sole Charlotte.** — Plier les filets; les pocher au fumet le poisson et faire refroidir sous presse légère.

Ensuite, les parer et les napper de sauce Chaud-froid rose; décorer chaque filet d'une rosace en pluches de cerfeuil avec un point de corail de homard au milieu, et les glacer à la gelée.

Préparer en même temps une Mousse de laitance au raifort, qui sera moulée dans un moule à dôme étroit et assez haut, chemisé à la gelée et saupoudré de corail de homard haché.

Au moment de servir, démouler la Mousse sur le milieu d'un plat rond très froid; dresser les filets de sole le long de cette Mousse, la pointe en l'air; les entourer d'un cordon de gelée hachée poussé à la poche; croûtonner le plat à volonté.

**Filets de Sole à la Moscovite.** — Préparer : 1° Des paupiettes de filets de sole en bague, comme il est expliqué à la recette « Filets de sole Calypso »;

2° Autant de petites caisses rondes en concombres, cannelées autour, vidées, fortement blanchies, et marinées intérieurement, qu'il y a de paupiettes.

Dresser chaque paupiette dans une caisse en concombre; garnir le milieu des paupiettes avec du caviar; dresser en couronne sur un plat rond et mettre de la gelée hachée au milieu.

— Servir à part une sauce Mayonnaise à la Russe.

**Filets de Sole froids dressés sur Mousse.** — Nous avons dit à l'article « Truite froide sur Mousse » que les filets de sole pouvaient recevoir les mêmes apprêts. Comme ces filets doivent rester apparents sous la gelée qui les recouvre, on doit s'attacher à les obtenir très blancs.

Après avoir été refroidis sous presse légère, on les décore avec des éléments en rapport avec la Mousse sur laquelle ils doivent être dressés.

Cette Mousse est disposée dans un plat spécial, comme il a été expliqué