

préjuge en rien de la composition de la garniture, qui peut être celle indiquée pour le turban de filets de sole, ou toute autre du même genre. Seule, la sauce reste invariablement une sauce Béchamel finie au Beurre de homard.

Vol-au-vent de Sole à la Marinière. — *Garniture* : Quenelles en farce de merlan moulées à la cuiller moyenne et pochées au moment; petites paupiettes de sole farcies et pochées; huîtres et moules pochées et ébarbées; queues de crevettes.

Réunir le tout dans une sauce à la Marinière; verser dans une croûte de vol-au-vent, et entourer de moyennes écrevisses troussées.

Vol-au-vent de Filets de Sole Présidence. — 1° Détailler 10 beaux filets de sole chacun en deux losanges, et les sauter « à la Meunière ».

2° Pocher 10 quenelles en farce mousseline de merlan ou de sole, moulées à la cuiller à entremets.

3° Préparer 20 belles queues d'écrevisses.

Réunir le tout dans une quantité proportionnée de sauce Béchamel à la crème, additionnée d'un tiers de truffe râpée (fraîche autant que possible) cuite à la Mirepoix au Sauternes.

Verser dans une croûte de Vol-au-vent, et dresser sur serviette pliée.

NOTA. — Cette garniture peut également se servir dans une croûte de timbale décorée, et de forme basse.

FILETS DE SOLE FROIDS

Aspic de Filets de Sole A. — Plier 12 filets de sole et les pocher avec beurre et citron, pour les avoir bien blancs.

Faire refroidir sous presse légère et les parer.

Chemiser de gelée bien claire un moule à douille uni ou historié; le décorer et le monter avec les filets de sole, selon le procédé ordinaire des Aspics.

(Voir *Série des Préparations pour froid, Chapitre des Garnitures.*)

Aspic de Filets de Sole B. — Masquer 10 beaux filets de sole d'une légère couche de farce de poisson truffée; les rouler en paupiettes, en enfermant au milieu un morceau de truffe en forme de bouchon, deux fois gros comme un manche de porte-plume. Pocher doucement ces paupiettes au fumet de poisson et les refroidir sur glace.

Chemiser de gelée limpide un moule à bordure uni; décorer simplement le fond.

Détailler les paupiettes en rondelles d'un centimètre d'épaisseur, après les avoir bien parées sur les deux bouts. Monter ces rondelles debout, le long des parois du moule, et par rangées successives, en remplissant en même temps le moule de couches de gelée. — Démouler au moment.

Bordure de Filets de Sole à l'Italienne. — Détailler en julienne régulière : 10 filets de sole, pochés, refroidis sous presse, et bien froids; 30 grammes de truffe bien noire; 15 grammes de poivron rouge.

Avec de la gelée très limpide, chemiser fortement un moule à bordure ordinaire; disposer dedans la julienne ci-dessus dont les éléments seront mélangés; finir de remplir le moule de gelée, en l'ajoutant petit à petit, et laisser prendre.

Au moment de servir, démouler la bordure sur un petit tampon bas,