

**Filets de Sole à l'Orientale.** — Préparer les filets comme ceux « à la New-Burg », mais en condimentant au Currie la sauce du homard.

Les filets étant dressés et saucés, disposer au milieu du turban une pyramide de riz à l'Indienne; ou servir ce riz à part, ce qui est facultatif.

**Filets de Sole à la d'Orléans.** — Masquer les filets de farce de merlan truffée; les rouler en paupiettes et les pocher avec de la cuisson de champignons.

Garnir aux deux tiers, d'un salpicon de queues de crevettes, champignons et truffes lié à blanc, de petites cocottes ou des caisses en porcelaine plissée. Placer une paupiette dans chaque cocotte ou caisse; napper d'une cuillerée de sauce Crevette; mettre une lame de truffe sur chaque paupiette; compléter avec une belle crevette rose dont la queue sera décortiquée et piquée sur le centre de chacune des paupiettes.

**Filets de Sole Orly.** — Assaisonner les filets; les tremper dans une pâte à frire légère et les frire au moment.

Dresser sur serviette avec persil frit et servir à part une sauce Tomate.

NOTA. — Au sujet des préparations « à la Orly » notre méthode n'a rien d'absolu.

Dans certaines maisons, ces filets sont panés à l'anglaise et tordus en vrille; dans d'autres ils sont embrochés; de sorte que le plus raisonnable est d'admettre la coutume de la maison. Il n'y a qu'une chose qui n'est pas discutée: c'est le traitement par la friture et l'accompagnement qui est toujours une sauce Tomate.

**Filets de Sole à l'Ostendaise.** — Masquer les filets de farce de poisson; les plier et les pocher avec beurre et fumet de poisson.

Dresser en turban, avec au milieu, 8 huîtres pochées et ébarbées. Napper de sauce Normande additionnée de la cuisson réduite; placer une lame de truffe sur chaque filet, et entourer de petites croquettes de filets de sole façonnées en forme de losanges.

NOTA. — Dans les services de restaurant on remplace souvent les croquettes par des losanges de filets de sole couverts d'un demi-centimètre de farce additionnée de champignons et truffes hachés.

Ces losanges sont panés à l'anglaise et traités par la friture comme les croquettes.

**Filets de Sole Otéro.** — Voir *Filets de Sole Olga*.

**Paupiettes de Sole.** — Bien que les Paupiettes ne soient que les filets de sole sous une autre forme, elles n'en permettent pas moins d'apporter de la variation dans les menus.

Les filets pour paupiettes doivent être bien dénervés et aplatis avec la batte légèrement mouillée pour éviter toute rétraction pendant le pochage. Ils sont ensuite masqués de farce, truffée ou non, roulés sur eux-mêmes en forme de bouchon et maintenus par quelques tours de fil.

On peut cependant se dispenser de ficeler les paupiettes, en les serrant l'une contre l'autre dans le sautoir où elles doivent pocher; ce qui en prévient la déformation.

On peut aussi les pocher dans des moules à dariole beurrés, de dimensions juste suffisantes pour les contenir.

Toutes les garnitures des filets de sole peuvent convenir aux paupiettes en tenant compte, pour le dressage, de la différence de forme.

**Filets de Sole à la Paysanne.** — Pour les filets de 3 soles, émincer en paysanne: 2 petites carottes et 2 oignons nouveaux; une petite branche de céleri et un blanc de poireau. Assaisonner ces légumes de sel et de sucre; les étuver lentement au beurre, mouiller d'eau tiède juste à