

Servir à part : une saucière de beurre fondu ; des pommes de terre entières, à l'anglaise, fraîchement cuites.

**Sole à l'Hôtelière.** — Inciser la sole, l'assaisonner et la cuire à la Meunière.

La dresser sur 50 grammes de Beurre à la maître-d'hôtel additionné d'une petite cuillerée de Duxelles sèche bien condimentée ; border le plat de lames de citron.

**Sole Jules Janin.** — Inciser la sole ; la pocher au vin du Rhin, avec légère addition de Mirepoix bordelaise.

Lorsqu'elle est pochée et égouttée, garnir le côté ouvert de sauce Duxelles truffée, très réduite ; la dresser sur le plat de service en la retournant.

L'entourer de 8 grosses moules pochées et ébarbées, et 4 lames de truffes épaisses, sur les côtés ; disposer à chaque bout 4 queues d'écrevisses ; masquer sole et garniture d'un décilitre de « sauce Tortue », additionnée de la cuisson réduite, y compris la Mirepoix, et mise au point avec 30 grammes de Beurre d'écrevisse.

NOTICE. — Depuis 1855, époque à laquelle Dubois dédia cette recette au célèbre critique des *Débats*, qui écrivit pour la 2<sup>e</sup> édition du *Cuisinier parisien* de Carême l'admirable préface que tout cuisinier connaît, elle a été modifiée et remodifiée ; mais le principe est celui que nous venons d'exposer.

**Sole Jouffroy.** — Inciser la sole et la pocher avec vin de Pouilly et beurre.

La dresser ; l'entourer de champignons cuits, émincés ; la couvrir de sauce au Vin blanc additionnée de la cuisson réduite, montée au beurre, et faire glacer vivement.

En la sortant du four, disposer autour 4 bouchées mignonnes garnies de pointes d'asperges liées au beurre, avec une lame de truffe sur chacune.

**Sole Lutèce.** — Garnir le fond du plat, où doit être dressée la sole, d'un lit d'épinards en feuilles sautés au Beurre noisette.

Sur ces épinards, placer la sole, cuite « à la Meunière » ; ranger sur celle-ci quelques rondelles d'oignon et tranches de fond d'artichaut sautées au beurre ; l'entourer, de chaque côté, d'une bordure de rondelles de pommes de terre fraîchement cuites à l'eau salée et colorées au beurre.

Juste au moment de servir, couvrir le tout de Beurre noisette.

**Sole Marchand de Vins.** — Détacher légèrement les filets d'après l'arête et introduire un peu de beurre sous chacun. Saupoudrer d'échalote hachée le fond d'un plat beurré ; coucher dessus la sole assaisonnée ; mouiller d'un décilitre de bon vin rouge et faire pocher.

Dresser ; réduire la cuisson et l'additionner d'une demi-cuillerée de glace de poisson ; la compléter avec 30 grammes de beurre, une pincée de persil haché, quelques gouttes de jus de citron et saucer la sole.

**Sole à la Marinière.** — Inciser la sole ; la pocher avec moitié fumet de poisson et moitié cuisson de moules. Dresser ; disposer 3 huitres pochées sur la sole ; l'entourer de petites moules, de queues de crevettes, et couvrir de sauce Marinière.

**Sole à la Ménagère.** — La pocher au vin rouge avec quelques aromates, et à couvert.

Dresser sur le plat de service ; passer et réduire la cuisson ; la lier avec un peu de beurre manié ; la monter au beurre et napper la sole.