

Dresser ; entourer les filets d'une garniture Dieppoise et napper de sauce Crevette filets et garniture.

NOTA. — Ces filets de sole sont assez fréquemment dénommés « à la Fécampoise » et même « Filets de sole Maurice ».

Filets de Sole d'Urville. — Masquer les filets de farce de poisson ; les plier ; les contiser aux truffes et les pocher avec beurre et jus de citron.

Préparer des barquettes en pomme duchesse colorées au four et vidées ; les garnir d'un salpicon de crevettes lié à la sauce Crevette ; disposer un filet contisé sur chaque barquette et dresser celles-ci en cercle sur un plat, couvert d'une serviette pliée.

Filets de Sole Valentino. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson. Les égoutter ; les masquer de sauce Mornay et glacer.

Dresser ensuite chaque filet sur une barquette en pomme Duchesse, panée à l'anglaise, frite, vidée, garnie de rizotto aux truffes blanches du Piémont. — Disposer en couronne sur un plat.

Filets de Sole à la Vénitienne. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Dresser en turban, en les alternant de croûtons en cœurs, taillés minces et frits au beurre clarifié. — Napper de sauce Vénitienne, additionnée de la cuisson réduite.

Filets de Sole Verdi. — Pocher les filets en longueur avec fumet de poisson.

Les dresser sur un lit de macaroni blanchi, coupé en Jés, lié à la crème et au fromage, puis additionné de 125 grammes de chair de homard et 75 grammes de truffe en dés par 250 grammes de macaroni.

Napper de sauce Mornay et glacer vivement.

Filets de Sole Véronique. — Lever les filets d'une belle sole ; les battre légèrement ; les plier ; assaisonner et les ranger dans un plat spécial en terre, muni de son couvercle, et beurré.

Avec l'arête, parures de poisson, aromates ordinaires, quelques gouttes de jus de citron, vin blanc et eau, préparer la valeur d'un décilitre de fumet. Aussitôt ce fumet au point, le passer sur les filets et pocher doucement ceux-ci.

Les égoutter ensuite soigneusement ; réduire le fumet à consistance de sirop et le finir avec 50 grammes de beurre. Remettre les filets dans le plat où ils ont poché, en les disposant en turban ; les couvrir avec le fumet beurré et les glacer rapidement.

Au moment de servir, dresser dans le milieu du turban une pyramide de grains de raisin Muscat, pelés et bien rafraîchis. Couvrir le plat avec son couvercle et servir immédiatement.

Filets de Sole Victoria. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Dresser en turban ; garnir le milieu de 100 grammes de chair de langouste et de 30 grammes de truffe coupés en dés ; napper filets et garniture de sauce Béchamel finie au Beurre d'écrevisse.

Filets de Sole Walewska. — Pocher les filets dans leur longueur, avec du fumet de poisson.

Dresser ; les entourer de 3 queues de langoustines, coupées en deux