

**Filets de Sole Doria.** — Préparer les filets « à la Meunière » ; les dresser et disposer à chaque bout un petit bouquet de concombres tournés en olive et cuits au beurre.

**Filets de Sole Dubois.** — Tailler les filets comme ceux « en Goujons » ; les paner à l'anglaise et les cuire au Beurre clarifié, à la poêle. Egoutter le beurre de cuisson ; rouler les filets dans une sauce Château et dresser en timbale avec jus de citron et persil haché.

**Filets de Sole à la Duse.** — Masquer les filets de farce de poisson ; les plier et les pocher au fumet de poisson.

Les disposer ensuite en turban dans le fond d'un moule à savarin beurré, de grandeur proportionnée au nombre des filets. Finir de remplir le moule avec du riz Pilaw cuit au fumet de poisson, en le tassant légèrement. Démouler aussitôt sur un plat rond ; napper de sauce Mornay et faire glacer.

En sortant le plat du four, garnir le milieu du turban de queues de crevettes bien liées à la sauce Vin-Blanc et saupoudrer cette garniture de truffe hachée.

**Epigrammes de Filets de Sole.** — Masquer les filets de farce de poisson ; les plier et les pocher avec un élément en rapport avec la garniture qui doit les accompagner ; les refroidir sous presse légère. Les paner à l'anglaise ensuite, et les faire griller en les arrosant de beurre fondu.

Dresser en turban, en alternant les filets de quenelles en farce de poisson très minces, moulées en forme de cœurs de même dimension que les filets. Verser la garniture au milieu du turban.

NOTA. — Ceci est la formule type de « l'Epigramme de filets de sole », dont la dénomination est déterminée par la garniture d'accompagnement. Toutes les garnitures de filets de sole conviennent aux épigrammes.

Garniture ou sauce sont toujours disposées au milieu du turban ; mais, dans aucun cas, celui-ci ne doit être saucé.

Pour les grands services, nous conseillons ce procédé très pratique, de mouler et pocher la farce dans une caisse à côtelettes. Il n'y a alors qu'à détailler cette farce lorsqu'elle est légèrement reposée ; ce qui permet d'obtenir les imitations de côtelettes de telle épaisseur que l'on désire et d'une correction parfaite.

**Filets de Sole Floréal.** — Masquer les filets de farce de poisson ; les rouler en paupiettes et les pocher avec cuisson de champignons et beurre.

Garnir de pointes d'asperges liées au beurre le fond de petites cocottes ; placer une paupiette dans chaque cocotte ; la napper légèrement de sauce Vin blanc finie au Beurre printanier, de nuance très tendre ; disposer enfin sur chaque paupiette une mince rondelle de carotte, cannelée, tombée au Consommé, et une pluche de cerfeuil bien verte au milieu de la rondelle de carotte.

**Filets de Sole à la Florentine.** — Pocher les filets en longueur avec cuisson de poisson et beurre.

Les dresser sur un lit d'épinards en feuilles légèrement blanchis, puis étuvés au beurre ; napper de sauce Mornay et glacer.

**Filets de Sole en Goujons ou Mignonnettes de Sole.** — De même que les filets de sole en *Julienne* qui sont traités ci-après, les filets de sole en goujons sont surtout utilisés comme garniture. Ils constituent