

Sole Mornay. — Pocher la sole avec un décilitre de fumet de poisson et 15 grammes de beurre.

Masquer de sauce Mornay le fond du plat de service; dresser dessus la sole bien égouttée; la couvrir de même sauce; saupoudrer la surface de Gruyère et Parmesan râpés et faire glacer à four vif ou à la salamandre.

Sole Mornay « des Provençaux ». — Cette sole, qui se servait au fameux restaurant des « Frères Provençaux », se préparait de cette façon :

Pocher la sole comme il est indiqué ci-dessus; l'égoutter et la dresser sur le plat de service; la couvrir de sauce au Vin blanc; saupoudrer abondamment la surface de fromage râpé et faire glacer vivement.

Sole Murat. — Faire sauter au beurre, et séparément : une moyenne pomme de terre Hollande et 2 petits fonds d'artichauts crus, coupés en dés. Après cuisson, mélanger les deux éléments.

Préparer la sole « à la Meunière » et l'entourer avec la garniture de pommes et d'artichauts; disposer dessus 5 tranches de tomates coupées de l'épaisseur d'un centimètre, assaisonnées, passées dans la farine, et sautées à l'huile fumante.

Ajouter sur la sole quelques gouttes de glace de viande blonde fondue, un filet de jus de citron et une pincée de persil concassé; arroser le tout de Beurre noisette et servir immédiatement.

Sole à la Niçoise. — Assaisonner la sole; l'arroser d'huile et la faire griller.

Dresser; l'entourer de la « garniture niçoise pour poissons » disposée en bouquets, et de l'accompagnement indiqué. (Voir *Chapitre des Garnitures.*)

Sole Nantua. — Pocher la sole avec fumet de poisson et un peu de cuisson de champignons.

L'égoutter, la dresser, l'entourer de 12 queues d'écrevisses décortiquées et napper de sauce Nantua.

Sur le milieu de la sole saucée, disposer une rangée de lames de truffe bien noire.

Sole à la Normande. — Pocher la sole avec fumet de poisson et cuisson de champignons.

Egoutter, dresser et entourer la sole de : Moules pochées et ébarbées; queues de crevettes. Dresser en ligne sur le milieu de la sole et en les alternant : 4 huîtres pochées et 4 belles têtes de champignons tournées. Passer la sole au four pendant quelques instants; pencher le plat pour éliminer tout liquide, et masquer sauce et garniture avec une sauce Normande. Faire, au pinceau, une petite guirlande de glace de viande blonde sur la sauce.

Compléter la garniture avec : 6 lames de truffe disposées en ligne, 3 de chaque côté de la garniture centrale de la sole; 6 petits croûtons en losanges, frits au beurre clarifié, alternés avec les truffes; 4 goujons panés en manchon et frits au moment; 4 moyennes écrevisses troussées, disposés autour du plat. (Les lames de truffe sont facultatives.)

Sole à la Parisienne. — Pocher la sole avec vin blanc, cuisson de champignons et beurre.

La dresser et la napper de sauce Vin blanc additionnée de la cuisson réduite.