

ŒUFS BROUILLÉS

Cette préparation est incontestablement la plus fine de celles auxquelles peuvent être soumis les œufs; à condition, toutefois, que le degré de cuisson ne soit pas dépassé, et qu'elle reste moelleuse et crémeuse.

Les œufs brouillés se servent principalement dans des timbales en argent; mais ils se servent aussi, selon les cas : dans de petites croustades spéciales; en petites caisses faites avec des brioches creusées, ou en croûtes de tartelettes.

Autrefois, il était d'usage d'entourer les œufs brouillés servis en timbale, de petits croûtons de formes diverses, ou de petits détails en feuilletage cuits à blanc, comme : croissants, losanges, anneaux, palmettes, etc. La méthode a du bon, et elle peut toujours être suivie.

Dans l'ancienne cuisine, l'on n'admettait les œufs brouillés que cuits au bain-marie : c'était une garantie de cuisson parfaite, mais qui rendait l'opération assez longue.

Elle peut être conduite plus vivement en cuisant les œufs à feu direct, mais très doux, de façon à ce que la cuisson se fasse sans violence, pour arriver à atteindre cette homogénéité parfaite des molécules, qui rend les œufs moelleux.

Principe de traitement : Chauffer légèrement 50 grammes de beurre dans une sauteuse à fond épais; ajouter 6 œufs battus en omelette avec sel et poivre; vanner à feu doux et à la cuiller de bois, en évitant les atteintes trop vives du calorique qui, en solidifiant instantanément les molécules d'œufs, provoquerait la formation de grumeaux qui ne doivent point exister dans les œufs, brouillés selon la règle.

Dès que la masse a atteint la consistance convenable, retirer la casserole hors du feu; mettre les œufs au point en les additionnant de 50 grammes de beurre divisé en petites parties et, *facultativement*, d'un demi-décilitre de crème.

Ce n'est que dans un cas de nécessité absolue que des œufs brouillés peuvent être travaillés au fouet.

NOTA. — Les proportions des formules d'œufs brouillés, qui sont données plus loin, sont établies sur la base de 6 œufs au nombre.

ŒUFS FROIDS

Les œufs froids doivent, comme toutes les préparations froides, être traités avec goût, et on doit apporter de grands soins et une correction absolue dans leur dressage.

Observation.

Le Chapitre des Œufs est divisé en trois séries.

La première série comprend : les Œufs sur le plat — Pochés ou Mollés — Moulés — Frits — En cocottes et en caisses — Durs — Brouillés — Froids.

La deuxième série comprend les Omelettes.

La troisième, les Œufs de Vanneau.

