

les uns comme pour les autres, les œufs doivent être toujours de première fraîcheur.

Principe de traitement des œufs pochés : Tenir prête, dans un sautoir, de l'eau bouillante additionnée de 10 grammes de sel et d'une cuillerée de vinaigre par litre. — Casser les œufs dans l'eau, à l'endroit où se produit l'ébullition.

Les œufs étant dans l'eau et la température de celle-ci maintenue à 95 degrés, compter 3 minutes pour le pochage ; veiller à ce que la solidification du blanc soit juste suffisante pour enfermer le jaune et permettre la manipulation de l'œuf : l'œuf poché n'étant, en somme, qu'un œuf à la coque dépourvu de coquille.

Rafraîchir les œufs ; les parer et les tenir ensuite dans de l'eau chaude salée à raison de 6 grammes par litre.

Principe de traitement des œufs mollets : Plonger les œufs à l'eau bouillante et compter 6 minutes de cuisson, depuis la reprise de l'ébullition de l'eau. Rafraîchir ; écaler aussitôt et tenir au chaud comme les œufs pochés.

Dressage des œufs pochés et mollets : Ce dressage se fait le plus généralement :

1° Sur croûtons en pain de mie légèrement évidés, unis ou historiés. Ces croûtons sont ovales pour les œufs pochés, ronds pour les œufs mollets, et frits au beurre clarifié ;

2° Sur « feuilletés » ovales pour œufs pochés ; ou en forme d'anneaux cannelés pour œufs mollets ;

3° En bordures de farces, ou d'appareils divers, selon le genre d'apprêt des œufs. Ces bordures sont couchées à la poche, ou dressées à la main sur plats beurrés ; elles se font de forme ronde ou ovale et sont unies ou historiées. Selon la nature de l'élément employé, elles sont pochées, ou colorées au four ;

4° Sur croûtes de tartelettes cuites à blanc, et garnies selon le genre d'apprêt des œufs.

Pour les dressages sur croûtons frits, feuilletés, ou tartelettes, les œufs doivent être saucés à l'avance.

ŒUFS MOULÉS

Parmi les divers apprêts des œufs, celui qui consiste à les mouler, est certainement le plus décoratif ; seulement, le temps relativement long qu'il exige fait que, le plus souvent, on lui préfère les œufs pochés, mollets, ou autres, dont l'exécution est plus rapide.

Ces œufs se font en moules de formes diverses, décorés selon la nature de l'apprêt ; les œufs y sont cassés directement, ou mis sous forme d'appareils et pochés au bain-marie.

Le temps normal de pochage est de 10 à 12 minutes, et l'ensemble de l'apprêt demande 15 minutes au minimum.

On les démoule presque toujours sur de petits toasts, après les avoir laissé reposer pendant quelques minutes après leur sortie du bain-marie ; cela pour opérer une sorte de tassement qui rend le démoulage plus facile.

Quelle que soit la nature de l'appareil, les moules doivent toujours être grassement beurrés.