

En cocotte : Prendre des cocottes en terre vernissée un peu grandes. Masquer le fond de chacune avec une rondelle de lard maigre blanchi et rissolé au beurre ; tapisser les parois d'une couche de hachis de morilles à l'échalote, lié avec de la sauce Béchamel réduite. Casser les œufs dedans et faire pocher.

Compléter avec un peu de persil haché, semé sur les jaunes au moment de servir.

Brouillés : Œufs brouillés ordinaires, additionnés de : 80 grammes de morilles escalopées et sautées au beurre ; 50 grammes de lard de poitrine coupé en tout petits dés, blanchi et rissolé au beurre.

Dresser en timbale et placer debout, au milieu, une grosse morille cuite.

Œufs Frou-Frou. — Froids : Prendre de tout petits œufs pochés, bien parés ; les enrober d'une sauce Chaud-froid crème, additionnée d'un tiers de fine purée de jaunes d'œufs durs. Décorer le dessus de chaque œuf d'un anneau dentelé, en truffe bien noire ; entourer la base d'une petite ligne bien régulière de truffe hachée.

Lustrer à la gelée fondue presque froide et tenir sur glace.

Préparer une salade de petits pois, pointes d'asperges, haricots verts en petits dés ou en losanges ; la lier avec un peu de sauce Mayonnaise collée à la gelée. Mouler cette salade dans un moule à dôme huilé, ou la dresser en pyramide sur le milieu d'un plat rond. L'entourer d'un cordon de gelée hachée ; ranger les œufs en couronne en les appuyant sur ce cordon de gelée, et border le plat de croûtons de gelée blanche bien claire.

Œufs Galli-Marié. — Moulés : Pour 4 personnes : 1° Apprêter 5 œufs brouillés au nombre, en les tenant bien moelleux ; y ajouter 3 œufs crus battus en omelette et une cuillerée à café de pimentos coupés en dés. Mouler cet appareil dans 4 petites cassolettes de forme basse, bien beurrées ; faire pocher au bain-marie.

2° Tenir prêts et chauds 4 larges fonds d'artichauts cuits, dont les bords seront cannelés.

3° Garnir les fonds d'artichauts avec du riz à la Grecque ; démouler les cassolettes d'œufs dessus ; ranger sur un plat et couvrir de sauce Béchamel bien relevée et fortement beurrée.

Mettre le plat à four vif pour glacer vivement et servir de suite.

Œufs Georgette. — Brouillés : Cuire au four 3 belles pommes de terre Hollande ; les fendre sur le côté et retirer la pulpe de l'intérieur.

Préparer un appareil ordinaire d'œufs brouillés ; l'additionner de 8 ou 10 queues d'écrevisses et le mettre au point avec 60 grammes de Beurre d'écrevisse. Avec cet appareil, garnir les pommes de terre vidées ; dresser sur serviette et servir bien chaud.

Œufs Grand-Duc. — Pochés ou Mollets : Se font de deux façons :

A) — Dresser les œufs sur croûtons frits et les ranger en cercle sur un plat. Placer une belle queue d'écrevisse entre chaque œuf et une lame de truffe sur l'œuf.

Couvrir de sauce Mornay et faire glacer vivement.

En sortant le plat du four, disposer au milieu un beau bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

B) — Dresser les œufs dans une croustade cuite à blanc dans un cercle