

fonds; placer une rondelle de moelle pochée sur chaque œuf, et une petite pincée de persil haché sur chaque rondelle de moelle.

Œufs Matelote. — *Sur le plat*: Garnir le fond du plat de 2 petites cuillerées de sauce Matelote marinière, chaude. Casser les œufs dessus; les cuire et les entourer, au moment de servir, d'un cordon de même sauce, beurrée.

Œufs Maupassant. — *Froids*: Prendre des œufs pochés bien égouttés et parés; les enrober de sauce Matelote au vin rouge additionnée de gelée de poisson. Lustrer à la gelée.

Dresser les œufs en couronne avec gelée de poisson hachée au milieu.

Border le plat de beaux croûtons en gelée de poisson rosée.

Œufs Maximilienne. — *Sur le plat*: Faire frire à l'huile des demi-tomates bien pressées et les disposer sur le plat. Saupoudrer l'intérieur de persil haché mélangé d'une pointe d'ail broyé; casser les œufs dans les demi-tomates; les saupoudrer de fromage râpé mélangé de persil haché et de mie de pain fine frite au beurre. Mettre au four assez chaud pour que cuisson et gratin se fassent simultanément.

Œufs Mexicaine. — *Frits*: Partager en deux de belles tomates bien rondes. Presser et évider les moitiés; les cuire à l'huile et à la poêle. Les ranger ensuite sur le plat, les garnir de riz Créo et placer un œuf frit sur chacune.

Sauce Tomate à part.

Œufs Meyerbeer. — *Sur le plat*: Cuire les œufs comme à l'ordinaire. Après cuisson, placer entre les jaunes un rognon de mouton ou d'agneau, ouvert et grillé sans être pané. — Entourer d'un cordon de sauce Périgueux.

Œufs Mignon. — *Pochés ou Mollets*: Chauffer de larges fonds d'artichauts; les garnir de moitié petits pois et moitié queues de crevettes liés au beurre.

Napper les œufs de sauce Crevette; les dresser sur les fonds garnis, et placer une lame de truffe bien noire sur chaque œuf.

Œufs Mirabeau. — *Sur le plat*: Garnir le fond du plat de 10 grammes de Beurre d'anchois; casser les œufs dessus et les cuire. Après cuisson, placer de chaque côté une grosse olive farcie au Beurre d'estragon; entourer la base des jaunes de lanières de filets d'anchois, et disposer sur chaque jaune une petite palmette en feuilles d'estragon blanchies.

Œufs Mireille. — *Pochés ou Mollets*: Préparer des tartelettes de riz pilaw safrané; les dresser en couronne sur un plat, en les alternant de toasts de même forme frits à l'huile.

Napper les œufs de sauce Crème au safran et les dresser sur les toasts. Sur chaque tartelette de riz, disposer un petit bouquet de tomates concassées, fondues au beurre, et un peu serrées.

Œufs Mogador. — *Pochés ou Mollets*: Coucher sur plat beurré, à la poche munie d'une grosse douille cannelée, des anneaux en appareil à pomme Marquise. Ces anneaux peuvent être accolés et disposés en couronne, ou bien disposés en rosace partant du centre du plat.

Faire colorer vivement au four.