



V

ŒUFS

« Un Traité sur l'œuf — ce Protée de la cuisine — est encore à écrire », disait autrefois Monselet dans l'une des « Lettres Gourmandes » publiées par *l'Événement*.

Depuis, bien des livres spécialement consacrés à l'élément que les anciens considéraient comme le symbole du monde ont été écrits ; aucun n'a pu résumer la multitude des formules que crée l'idée du moment ou la fantaisie des praticiens.

Nous n'entreprendrons donc pas de réunir dans un chapitre ce que n'ont pu consigner entièrement des ouvrages spécialement consacrés à ce sujet, et nous nous bornerons à résumer les formules qui sont d'usage courant, en observant, autant que possible, l'unité d'exécution et de dénomination qui est notre règle.

ŒUFS SUR LE PLAT

Les œufs traités par ce mode représentent une espèce particulière, d'œufs pochés, dont le juste à point de cuisson fait tout le mérite, et leur apprêt s'équilibre sur ces trois points :

- 1^o Cuisson du blanc jusqu'au moment où il prend une teinte laiteuse ;
- 2^o Miroitements du jaune ;
- 3^o Soins attentifs, pour éviter que les œufs ne s'attachent au fond du plat.

Principe de traitement : Les proportions établies pour ce genre d'œufs, le sont uniformément pour 2 œufs au nombre. La quantité normale de beurre pour leur traitement est de 15 grammes, dont moitié dans l'ustensile et l'autre moitié versée, *fondue*, sur les jaunes.

L'assaisonnement est de 32 centigrammes de sel pour les 2 œufs.

ŒUFS POCHÉS ET MOLLETS

Les formules applicables aux œufs pochés, l'étant également aux œufs mollets, nous réunissons les deux genres, en faisant observer que, pour