

**Omelette à la Provençale.** — Frotter légèrement le fond de la poêle avec une gousse d'ail ; puis, mettre dans celle-ci 2 cuillerées d'huile et la chauffer jusqu'à ce qu'elle fume. Jeter dedans une belle tomate pelée, pressée, épépinée, coupée en gros dés et additionnée d'une pincée de persil concassé. — Faire l'omelette comme d'habitude.

NOTA. — Le caractère de cette préparation exige de l'huile pour sauter la tomate ; mais, à la rigueur, on peut la remplacer par du beurre clarifié.

**Omelette à la Reine.** — Fourrée de 2 petites cuillerées de purée de volaille. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Suprême.

**Omelette aux Rognons.** — Fourrée d'une cuillerée et demie de rognon de veau, ou de rognons de mouton, coupés en dés, assaisonnés de sel et de poivre, sautés vivement au beurre et liés à la sauce Demi-glace.

L'omelette étant dressée, pratiquer une fente sur le milieu et y mettre une cuillerée de la même garniture.

Entourer d'un cordon de sauce Demi-glace.

**Omelette Rossini.** — Ajouter aux œufs, assaisonnés et battus, une cuillerée de foie gras cuit et autant de truffe, coupés en petits dés.

Disposer sur l'omelette un petit rectangle de foie gras chauffé, et une lame de truffe à chaque bout, dans le sens de la longueur de l'omelette. Entourer d'un cordon de sauce Demi-glace à l'essence de truffe.

**Omelette à la Rouennaise.** — Fourrée d'une forte cuillerée de purée de foies de canards, sautés au beurre avec une échalote, pilés et passés au tamis.

Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Rouennaise ; ou simplement de réduction d'excellent vin rouge, additionnée de glace de viande et légèrement montée au beurre.

**Omelette à la Savoyarde.** — Ajouter aux œufs 2 cuillerées de crème épaisse, 25 grammes de pommes de terre, émincées à cru, en fines rondelles sautées au beurre, et 20 grammes de Gruyère frais taillé en minces copeaux. — Faire l'omelette en forme de crêpe.

**Omelette à la Suisse.** — Ajouter aux œufs 50 grammes de fromage d'Emmenthal, une cuillerée de crème, et faire l'omelette en forme de crêpe.

**Omelette au Thon.** — Ajouter aux œufs 30 grammes de thon à l'huile coupé en dés. Faire l'omelette comme à l'ordinaire et l'arroser de 2 cuillerées de Beurre d'anchois fondu.

**Omelette aux Truffes.** — Ajouter aux œufs une forte cuillerée de truffe coupée en fines rondelles. Disposer sur l'omelette une chaîne de lames de truffes glacées, et l'entourer d'un filet de glace de viande.

**Omelette Victoria.** — Fourrée d'une forte cuillerée de salpicon de queue de langouste et truffe en dés, liés à la sauce Homard. Entourer l'omelette d'un cordon de même sauce.

---