

dés réguliers, sautées au beurre, liées avec un peu de glace de viande et légèrement saupoudrées de persil haché.

**Œufs au Parmesan.** — *Sur le plat* : Casser les œufs dans le plat bien beurré. Les saupoudrer assez copieusement de Parmesan râpé, arroser de 40 grammes de beurre fondu ; faire cuire et glacer en même temps.

**Œufs à la Pastourelle.** — *Frits* : Dresser à plat, et en couronné sur un plat rond, autant de rectangles de lard maigre blanchi et grillé qu'il y a d'œufs. Sur chaque rectangle de lard, placer un œuf, et un demi-rognon d'agneau ou de mouton grillé sur chaque œuf.

Garnir le milieu de mousserons ou, à défaut, de champignons ordinaires émincés à cru, sautés au beurre avec un peu d'échalote ; saupoudrer légèrement de persil haché.

**Œufs à la Percheronne.** — *Durs* : Couper 6 œufs durs en rondelles et émincer, pendant qu'elles sont brûlantes, 2 moyennes pommes de terre cuites à l'eau et pelées. Dresser œufs et pommes dans une timbale, par couches alternées de sauce Béchamel beurrée ; compléter par une couche de sauce.

**Œufs à la Périgourdine.** — *Sur le plat* : Déposer au fond du plat 40 grammes de beurre et une cuillerée à café d'essence de truffe.

Casser les œufs dessus et les cuire comme de coutume. Après cuisson, disposer un petit bouquet de truffes en dés de chaque côté des jaunes ; entourer d'un cordon de sauce Demi-glace serrée, relâchée à l'essence de truffe.

*Pochés ou Mollets* : Dresser les œufs chacun sur une large et épaisse lame de truffe, et les napper de sauce Périgueux.

*Moulés* : Beurrer grassement des moules à Madeleine, genre coquille, et les saupoudrer de truffe hachée. Faire pocher ; démouler chaque œuf sur une lame de truffe de la forme du moule, et les napper d'une sauce Demi-glace à l'essence de truffe.

*En cocotte* : Tapisser le fond et les parois des cocottes d'une couche de farce de volaille copieusement additionnée de truffe hachée. Casser les œufs dedans, pocher, entourer les jaunes d'un cordon de glace de viande, et placer une lame de truffe sur chaque jaune.

**Œufs Petit-Duc.** — *Pochés ou Mollets* : Dresser chaque œuf dans un gros champignon grillé, légèrement évidé. Napper de sauce Chateaubriand.

**Œufs à la Piémontaise.** — *Sur le plat* : Beurrer le plat ; le saupoudrer de fromage râpé et casser les œufs. Saupoudrer également ceux-ci de fromage râpé ; les cuire. Disposer, de chaque côté des jaunes, une demi-cuillerée de rizot au Parmesan, additionné de truffe blanche du Piémont hachée finement.

*Brouillés* : Ajouter 50 grammes de Parmesan râpé et 50 grammes de truffe du Piémont, râpée, à un appareil ordinaire d'œufs brouillés. Dresser en timbale et disposer sur les œufs une couronne de lames de truffe blanche.

**Œufs Pochés frits, garnis.** — Ce sont les œufs préparés exactement comme ceux « à la Villeroy », mais accompagnés d'une garniture composée : soit d'un seul légume, comme petits pois, haricots verts, pointes d'asperges, etc. ; soit d'une macédoine ; soit d'une purée de