

œufs ne cuisent trop en dessous. Placer une petite rondelle de truffe cannelée sur chaque jaune.

Œufs Vaultisant. — *Pochés* : Dresser les œufs en couronne, chacun sur une croquette de volaille ovale et plate.

Napper de sauce Crème.

Garnir le centre d'une purée de haricots verts.

Œufs Verdi. — *Moulés* : Décorer le fond de moules à darioles beurrés, d'une belle lame de truffe.

Préparer un appareil d'œufs brouillés au Parmesan et truffes en dés, en le tenant très moelleux ; l'additionner, par 4 œufs brouillés, de 2 œufs crus battus en omelette et assaisonnés.

Emplir les moules avec cet appareil et faire pocher au bain-marie.

Démouler sur petits toasts frits au beurre ; entourer de sauce Demi-glace à l'essence de truffe, ou envoyer la sauce à part.

NOTA. — Pour ce genre d'œufs brouillés moulés, qui peut être infiniment varié, le procédé de chemiser les moules d'une pellicule de farce en rapport avec la nature de l'appât est très recommandable, et même préférable à celui qui consiste à les mouler tels, avec addition d'œufs crus, pour assurer une légère solidification.

Il a ces avantages : 1° d'assurer un démoulage parfait ; 2° de permettre de conserver l'appareil exactement au degré de moelleux des œufs brouillés. Seulement l'enveloppe de farce doit être excessivement mince pour conserver à la préparation son caractère d'Œufs moulés ; autrement ce ne serait plus que des Timbales d'œufs.

Œufs Victoria. — *Sur le plat* : Cuire les œufs comme à l'ordinaire. Après cuisson, disposer de chaque côté des jaunes un bouquet de salpicon de homard et truffe lié à la sauce Homard serrée ; entourer d'un cordon de sauce Homard.

Pochés ou Mollets : Garnir les croûtes de tartelettes d'un salpicon de homard et truffe lié à la sauce Homard. Napper les œufs de sauce Victoria ; les dresser sur les croûtes garnies et glacer vivement.

Œufs Villaret. — *Pochés* : Dresser les œufs sur un fin émincé de fonds d'artichauts lié à la purée Soubise. Napper de sauce Mornay et glacer.

Œufs Villeroy. — *Pochés ou Mollets* : Bien éponger les œufs ; les enrober de sauce Villeroy et laisser refroidir.

Ensuite les parer et les paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine.

Les plonger à friture bien chaude quelques minutes avant de servir ; égoutter et dresser sur serviette ou papier gaufré, avec persil frit au milieu.

Servir à part une sauce tomate.

Œufs Viroflay. — *Pochés ou Mollets* : Faire frire au beurre des croûtons en brioche sans sucre ; les évider en croustades et les garnir d'épinards en feuilles blanchis et étuvés au beurre.

Napper les œufs de sauce Parisienne et les dresser sur les croûtons garnis.

Moulés : Tapisser des moules à baba beurrés de feuilles d'épinards blanchies et étuvées au beurre. Casser les œufs dedans ; pocher : démouler sur toasts et napper de sauce Parisienne.

Œufs des Viveurs. — *Froids* : Affranchir du dessous des œufs mollets cuits pendant 7 minutes, et les enrober de sauce de Homard à