

forte cuillerée de salpicon de jambon, chair de volaille cuite et champignons, lié à la sauce tomate réduite.

Après cuisson, disposer entre les jaunes une cuillerée de pointes d'asperges liées au beurre.

**Œufs Balzac.** — *Brouillés* : Additionner l'appareil de 50 grammes de truffe et 50 grammes de langue bien rouge coupées en petits dés. Dresser en timbale; entourer de petits croûtons ronds, frits au beurre puis masqués à la poche, d'une rosace de Soubise serrée. Disposer sur le centre un cordon de sauce Demi-glace tomatoée.

**Œufs Belle-Hélène.** — *Pochés ou Mollets* : Préparer un appareil à croquettes avec : 500 grammes de pointes d'asperges blanchies en les tenant un peu fermes, rafraîchies, épongées, liées avec 2 décilitres de sauce Béchamel serrée et 3 jaunes d'œufs. Donner aux croquettes une forme ronde ou ovale; les paner à la mie de pain fraîche et excessivement fine et les frire au moment.

Sur ces croquettes, dresser les œufs nappés de sauce Suprême.

**Œufs Bénédictine.** — *Pochés ou Mollets* : Garnir de Brandade de morue légèrement truffée, des croûtes de tartelettes.

Dresser dessus les œufs nappés de sauce Crème.

**Œufs Benoiton.** — *Frits* : Pour 6 œufs, préparer un gratin de morue en procédant ainsi : Faire revenir au beurre un gros oignon très finement émincé et le saupoudrer de 15 grammes de farine. Cuire un instant; mouiller de 2 décilitres de vin rouge et d'un décilitre de cuisson de poisson; mettre en ébullition et ajouter : 2 pommes de terre chaudes, cuites à l'eau et émincées; 200 grammes de morue cuite et effeuillée; les filets écrasés de 3 anchois, une pincée de persil haché; relever assez fortement en poivre.

Dresser en dôme sur un plat à gratin beurré; saupoudrer de chapelure fine; arroser de beurre fondu et faire gratiner à four vif.

Disposer autour les œufs frits bien parés.

**Œufs en Berceau.** — *Pochés ou Mollets* : Cuire au four de belles pommes Hollande façonnées en forme de berceau. Retirer la pulpe et tapisser l'intérieur d'une couche de fin hachis de blanc de volaille à la crème.

Dans chaque pomme ainsi préparée, dresser un œuf, nappé à l'avance de sauce Aurore.

**Œufs Bercy.** — *Sur le plat* : Cuire les œufs comme à l'ordinaire. Disposer entre les jaunes une saucisse grillée ou 4 petites saucisses chipolatas et entourer d'un cordon de sauce tomate.

**Œufs Bergère.** — *En cocotte* : Garnir le fond et les parois de cocottes en terre vernissée, un peu grandes, d'une couche bien égale de fin hachis d'agneau et de mousserons cuits, en parties égales, lié à la sauce Crème et chaud.

Casser les œufs au milieu du hachis; faire pocher et, au moment de servir, entourer les jaunes d'un cordon de jus réduit.

*Frits* : Préparer un hachis d'agneau aux mousserons, lié à la sauce Crème réduite. Le dresser en dôme sur un plat beurré; chapelurer légèrement, faire gratiner et entourer avec les œufs frits.