

Œufs au Beurre noir. — *Sur le plat* : Se font de deux façons :
1° Casser les œufs dans 20 grammes de beurre chauffé à la poêle et presque noir ; assaisonner, cuire, faire glisser les œufs sur le plat et les arroser d'un filet de vinaigre chauffé un instant dans la poêle.

2° Cuire les œufs sur le plat comme d'habitude ; les arroser de 20 grammes de Beurre noir et d'un filet de vinaigre passé dans la poêle.

Œufs Bignon. — *Pochés ou Mollets* : Dresser sur un plat beurré, à la poche munie d'une grosse douille cannelée, des anneaux ronds ou ovales en farce fine de volaille ; soit en les disposant en rosace partant du centre du plat, soit en les accolant en couronne.

Pocher cette farce à l'entrée du four et disposer, dans les compartiments formés, les œufs saucés à l'avance de Velouté à l'estragon. Décorer chaque œuf d'une petite palmette en feuilles d'estragon blanchies.

Œufs Boïeldieu. — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartellettes d'un salpicon de blanc de volaille, foie gras et truffes, lié avec du Velouté de volaille. Dresser les œufs dessus ; les napper de jus de volaille réduit et lié.

Œufs Boitelle. — *Moulés* : Foncer avec des lames de champignons sautées au beurre, à cru, des moules ovales dits à Gâteaux de riz, bien beurrés. Casser les œufs dedans et faire pocher.

Démouler sur toasts ovales, frits au beurre, et saucer d'une essence de champignons montée au beurre : soit, 2 cuillerées d'essence de champignons réduite de moitié, montée avec 50 grammes de beurre et finie avec quelques gouttes de jus de citron.

Œufs Bonvalet. — *Pochés ou Mollets* : Sur croûtons ronds ou ovales, légèrement évidés, cerclés d'une petite rainure et frits au beurre ; dresser les œufs, nappés de Velouté de volaille.

Les entourer d'un cordon de sauce Béarnaise tomatée serrée, dressée au cornet dans la rainure ; décorer chaque œuf d'une belle lame de truffe cannelée et glacée.

Œufs à la Bordelaise. — *Frits* : Préparer autant de demi-tomates à la Provençale (Voir Tomates, *Chapitre des Légumes*) qu'il y a d'œufs frits, en ajoutant une pincée d'échalote hachée dans chaque demi-tomate.

Lorsqu'elles sont cuites, les garnir de cèpes finement émincés et sautés à la Bordelaise ; placer un œuf frit sur chaque demi-tomate ainsi garnie. Dresser en cercle sur plat rond, avec persil frit au milieu.

Œufs à la Boulangère. — *Durs* : Retirer la mie de petits pains mollets longs et les garnir de l'appareil suivant : Couper les blancs d'œufs en dés ainsi que la moitié des jaunes et les lier avec la quantité voulue de sauce Béchamel serrée, additionnée de 200 grammes d'oignons ciselés, cuits au beurre et à blanc, par demi-litre de sauce.

Couvrir avec le reste des jaunes, hachés ; disposer une ligne de persil haché sur le milieu de la garniture, et dans le sens de la longueur.

Œufs à la Bourguignonne. — *Pochés ou Mollets* : Faire bouillir dans un poêlon en cuivre un litre de vin rouge assaisonné et fortement aromatisé. Passer au linge ; réduire de moitié ; lier avec 50 grammes de beurre manié et beurrer la sauce hors du feu. Dresser les œufs sur des