

de service; les garnir de Rizot à la Piémontaise et poser un œuf frit sur chaque demi-tomate.

Envoyer à part une saucière de jus de veau réduit.

Œufs au Chambertin. — *En cocotte* : Préparer une sauce Vin rouge au Chambertin; mettre assez de cette sauce dans les cocottes pour qu'elle arrive au tiers de la hauteur des parois. Faire bouillir sur le coin du fourneau; casser les œufs sur cette sauce bouillante; assaisonner d'un grain de sel et ranger les cocottes au fur et à mesure, dans un sautoir contenant de l'eau bouillante. Pocher les œufs et les faire glacer vivement au dernier moment.

Œufs Chantilly. — *Pochés ou Mollets* : Garnir avec une purée de pois frais additionnée du quart de son volume de crème fouettée bien ferme des croustades en feuilletage préparées comme les Bouchées. Dresser dessus les œufs masqués de sauce Mousseline.

Œufs à la Chartres. — *Pochés ou Mollets* : Dresser les œufs, nappés de jus de veau à l'estragon lié comme de coutume, sur toasts frits au beurre; décorer chaque œuf d'une étoile en feuilles d'estragon blanchies.

Froids : Chemiser de gelée blanche des moules ayant la forme d'un demi-œuf coupé dans la longueur; les décorer avec des feuilles d'estragon blanchies. Placer un œuf poché dans chaque moule et finir de remplir avec de la gelée.

Démouler au moment; dresser en couronne; garnir le milieu de gelée hachée et croûtonner le plat avec du Beurre d'estragon très ferme.

Œufs Chasseur. — *Sur le plat* : Cuire les œufs comme à l'ordinaire et dresser, de chaque côté, un bouquet de foies de volaille escalopés et sautés Chasseur.

Pochés ou Mollets : Garnir des croûtes de tartelettes de foies de volaille escalopés et sautés Chasseur.

Napper les œufs de sauce Chasseur; placer une petite pincée de persil haché sur chacun; les dresser sur les tartelettes garnies.

Brouillés : Dresser les œufs brouillés dans une timbale. Disposer au milieu une garniture de foies de volaille sautés Chasseur; semer dessus une pincée de cerfeuil et estragon hachés, et entourer d'un cordon de sauce Chasseur.

Œufs Châtelaine. — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartelettes avec des marrons cuits au Consommé, concassés, et liés à la glace de viande blonde fortement beurrée. Dresser dessus les œufs nappés de Velouté Soubisé.

Œufs Châtillon. — *Brouillés* : Les œufs brouillés dressés en timbale. Disposer au centre un beau bouquet de champignons émincés crus et sautés au beurre. Placer une pincée de persil haché sur le bouquet; l'entourer d'un cordon de glace de viande et compléter par une bordure de tout petits croissants en feuilletage, cuits à blanc.

Œufs Chimay. — *Durs* : Partager les œufs dans le sens de la longueur; retirer les jaunes; les piler avec leur équivalent de Duxelles sèche et farcir les moitiés d'œufs avec cet appareil.

Dresser ces œufs farcis sur un plat à gratin beurré; les napper de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu et faire glacer vivement.