

l'Américaine liée à la gelée. Les dresser autour d'une Salade de pommes de terre à la Parisienne, en plaçant chaque œuf sur une escalope de langouste, glacée à la Mayonnaise collée.

Entourer les œufs d'un turban de rondelles de pommes de terre alternées avec des rondelles de betterave bien rouge, marinées.

Vol-au-Vent d'OEufs. — *Durs* : Préparer une garniture composée de : 6 œufs durs coupés en rondelles ; 100 grammes de champignons cuits bien blancs et escalopés ; 100 grammes de lames de truffe cuite au Madère ; 3 décilitres de sauce Béchamel réduite avec la cuisson de truffe et un décilitre de crème.

Dresser dans une croûte de Vol-au-Vent, en alternant œufs, champignons et truffe avec des couches de sauce. Compléter par une couche de sauce et une couronne de lames de truffe.

OEufs Yorkshire. — *Frits* : Dresser les œufs en les alternant de minces toasts rectangulaires frits au beurre, et de lames de jambon sautées à cru. Garnir le milieu de persil frit et servir une sauce tomate à part.

OEufs Yvette. — *Brouillés* : Appareil ordinaire d'œufs brouillés, additionné de 2 cuillerées de sauce Nantua, d'une cuillerée de pointes d'asperges et d'autant de queues d'écrevisses coupées en dés.

Dresser en croûtes de tartelettes, foncées en rognures de feuilletage cuites à blanc, et placer une belle lame de truffe glacée sur chaque tartelette.

