

Omelette Mousseline. — Délayer 3 jaunes d'œufs dans une terrine avec une demi-pincée de sel et une cuillerée de crème très épaisse.

Ajouter les 3 blancs montés en neige très ferme ; verser cette préparation dans une poêle large contenant 30 grammes de beurre bien chaud ; sauter l'omelette à petits coups et très rapidement pour ramener les bords sur le centre.

Dès que l'appareil est également raffermi, rouler l'omelette, la renverser sur le plat et servir aussitôt.

Omelette Nantua. — Fourrée de 30 grammes de queues d'écrevisses liées d'une cuillerée de sauce Nantua. Disposer sur l'omelette 2 belles queues d'écrevisses avec une lame de truffe au milieu, et l'entourer d'un cordon de sauce Nantua.

Omelette aux Nonnats. — Ajouter aux œufs, juste au moment de les verser dans la poêle, 30 grammes de Nonnats sautés au beurre clarifié, et faire l'omelette comme d'habitude.

Omelette à la Normande. — Fourrée de 6 huîtres pochées, ébarbées et liées d'une cuillerée de sauce Normande. Entourer l'omelette d'un cordon de même sauce.

Omelette à l'Oseille. — Au moment de rouler l'omelette, la fourrer d'une forte cuillerée d'oseille ciselée, fondu au beurre et additionnée d'une pincée de cerfeuil haché.

Omelette Parmentier. — Ajouter aux œufs une pincée de persil haché et, juste au moment de verser ceux-ci dans la poêle, les ajouter de 2 cuillerées de pommes de terre coupées en petits dés, assaisonnées, sautées au beurre et brûlantes. Faire l'omelette comme d'habitude.

Omelette à la Paysanne. — Faire rissoler au beurre, à la poêle, 50 grammes de lard maigre coupé en petits dés et blanchi.

Ajouter aux œufs : une cuillerée de pommes de terre émincées en fines rondelles et sautées au beurre ; une demi-cuillerée d'oseille ciselée fondu au beurre et une pincée de cerfeuil concassé. Verser sur les lardons ; cuire les œufs en les tenant moelleux ; retourner l'omelette comme une crêpe et la glisser immédiatement sur un plat rond.

Omelette aux Pointes d'Asperges. — Ajouter aux œufs une cuillerée et demie de pointes d'asperges, blanchies et étuvées au beurre. L'omelette étant dressée, la fendre sur le milieu et disposer dessus un joli bottillon de pointes d'asperges.

Omelette à la Portugaise. — Fourrée d'une forte cuillerée de fondue de tomates. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce tomate beurrée.

Omelette des Prélats. — Fourrée d'une forte cuillerée de gros salpicon de : laitance, queues d'écrevisses, queues de crevettes, julienne de truffe très courte, lié d'une cuillerée de sauce Normande finie au Beurre d'écrevisse.

Napper l'omelette de même sauce, et la saupoudrer copieusement de truffe bien noire hachée.

Omelette Princesse. — Fourrée d'une cuillerée de pointes d'asperges liées à la sauce Crème. Disposer sur l'omelette une chaîne de lames de truffe et l'entourer d'un cordon de sauce Crème.