

Démouler chaque œuf sur une croûte de tartelette ; entourer la base d'un cordon de purée de filets de sole à la crème, couché à la poche munie d'une petite douille cannelée.

**Œufs de Vanneau à la Moderne (Froids).** — Chemiser de gelée des moules à dariole, et les foncer en chartreuse. Placer un œuf dans chaque moule, la pointe en bas ; finir de remplir de gelée et laisser prendre.

Démouler ; ranger en couronne autour d'une macédoine de légumes liée à la Mayonnaise et disposée en dôme sur le plat.

**Œufs de Vanneau à la Moscovite (Froids).** — Cuire les œufs durs, les rafraîchir et les écarter.

Dresser chaque œuf dans une croûte de tartelette garnie de caviar.

**Œufs de Vanneau dans un Nid (Froids).** — Mouler un nid en beurre de Montpellier sur un plat rond, et façonner l'extérieur au cornet. Cuire les œufs mollets ; les rafraîchir ; les écarter et les dresser sur les bords du nid. Garnir le milieu de gelée blanche et entourer le nid de cresson alénois.

**Omelette d'Œufs de Vanneau.** — Elle se fait comme les autres omelettes, mais on ajoute un œuf de poule par 6 œufs de vanneau pour donner du corps à la préparation. Toutes les formules des Omelettes ordinaires lui sont applicables.

**Œufs de Vanneau Petite-Reine (Froids).** — Chemiser de gelée blanche des moules à dariole ; les foncer en damier très fin, avec du blanc d'œuf poché et de la truffe. Dresser dedans les œufs cuits durs, et la pointe en bas ; finir d'emplir les moules avec de la gelée et laisser prendre.

Démouler au moment ; dresser en couronne ; garnir le milieu d'une salade de pointes d'asperges et border le plat de croissants dentelés, en gelée blanche,

**Œufs de Vanneau à la Royale (Chauds).** — Préparer autant de tartelettes de purée de volaille, liée aux œufs et pochée, qu'il y a d'œufs.

Démouler ; dresser en cercle et lever, à la moitié environ, le centre des tartelettes, pour y dresser debout les œufs cuits mollets et écalés. Napper ceux-ci de purée de champignons légère et saupoudrer de truffe hachée.

**Œufs de Vanneau Troubadour (Chauds).** — Choisir autant de grosses morilles qu'il y a d'œufs. Supprimer le pédicule des morilles ; dégager l'ouverture ; les assaisonner et les étuver au beurre.

Cuire mollets les œufs de vanneau et les écarter.

Coiffer chaque œuf d'une morille étuvée ; les dresser sur de petites croûtes de tartelettes cannelées, garnies de purée de foie gras légère. Disposer les œufs en couronne sur un plat rond.

