

légumes ou d'un coulis quelconque; soit de fonds d'artichauts, morilles, champignons, etc., escalopés et sautés au beurre; soit de fondue de tomates, etc.

Mettre les œufs à la friture 3 ou 4 minutes avant de servir; les égoutter sur un linge; saler légèrement; dresser en cercle sur un plat et disposer au milieu la garniture adoptée, ou envoyer celle-ci à part.

**Œufs Polignac.** — *Moulés*: Beurrer grassement des moules à baba; décorer le fond d'une large lame de truffe; casser les œufs dedans; assaisonner et pocher comme de coutume.

Démouler chaque œuf sur un petit toast; dresser en cercle; napper de Beurre à la maître-d'hôtel dissous et additionné d'un peu de glace de viande fondue.

**Œufs à la Portugaise.** — *Sur le plat*: Étaler au fond du plat une cuillerée de fondue de tomates. Casser les œufs dessus; les cuire et, après cuisson, disposer de chaque côté des jaunes un petit bouquet de fondue serrée, avec un peu de persil haché dessus.

*En cocotte*: Garnir le fond des cocottes d'une demi-cuillerée de fine fondue de tomates; casser les œufs dedans; les pocher et entourer les jaunes d'un cordon de sauce tomate.

*Durs*: Prendre des demi-tomates un peu fermes; les presser, retirer les pépins, assaisonner, et les cuire à l'huile. Sur chaque demi-tomate, dresser un demi-œuf dur, chaud, et napper de sauce Portugaise serrée.

*Brouillés*: Appareil ordinaire d'œufs brouillés. Dresser en timbale et disposer au milieu un joli bouquet de tomates pelées, pressées, concassées, et sautées au beurre. Entourer le bouquet d'un cordon de glace de viande, et placer dessus une pincée de persil haché.

**Œufs Princesse.** — *Pochés ou Mollets*: Garnir des croûtes de tartelettes de moitié pointes d'asperges et moitié julienne de blanc de volaille, liés à la sauce Crème. Napper les œufs de même sauce; placer une large lame de truffe sur chacun et les dresser sur les croûtes garnies.

*Moulés*: Masquer d'une lame de truffe le fond de moules à dariole étroits et hauts, bien beurrés; foncer les parois d'une couche de farce de volaille à la crème, en donnant à celle-ci 3 millimètres d'épaisseur.

Emplir les moules aux trois quarts avec un appareil d'œufs brouillés, tenu très moelleux, additionné de pointes d'asperges et de truffes en dés, complété au moment, par 4 œufs brouillés, avec un œuf cru battu et assaisonné. Recouvrir d'une petite couche de farce; faire pocher au bain-marie pendant 12 minutes, et démouler les œufs sur petits toasts ronds.

Entourer de Velouté de volaille clair, ou le servir à part.

**Œufs Princesse Marie.** — *Brouillés*: Préparer: de petites timbales en rognures de feuillettage, cuites à blanc en moules à dariole; de petits couvercles en demi-feuillettage détaillés avec un emporte-pièce cannelé de 5 centimètres de diamètre; doré légèrement ces abaisses, poser au milieu un point dentelé de même pâte, mais ne pas le doré.

Cuire timbales et couvercles à four doux.

Emplir ces timbales avec un appareil d'œufs brouillés au Parmesan, additionné finalement de 2 cuillerées de Velouté réduit à l'essence de truffe, et de 2 cuillerées de truffe taillée en dés.

Dresser sur serviette et placer un couvercle sur chaque timbale.