

*Pochés ou Mollets* : Dresser les œufs sur toasts ronds ou ovales ; les saupoudrer de Chester râpé mélangé d'une pointe de Cayenne ; arroser légèrement de Beurre noisette et faire glacer à four vif.

**Œufs Archiduc.** — *Pochés ou Mollets* : Sauter au beurre, avec le quart de leur poids de truffes, des foies de volaille finement escalopés ; déglacer la sauteuse au Cognac. Avec ces foies, garnir des croûtes de tartelettes ; dresser les œufs dessus après les avoir préalablement nappés de sauce Hongroise.

**Œufs Argenteuil.** — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartelettes de pointes d'asperges blanchies et étuvées au beurre ; placer sur cette garniture 6 tiges d'asperges blanches d'Argenteuil en les disposant en rayons, et en faisant dépasser les têtes hors des croûtes. Sur chaque tartelette, poser un œuf nappé de sauce Crème additionnée de moitié purée d'asperges vertes.

*Brouillés* : Additionner les œufs brouillés de 2 cuillerées de têtes d'asperges blanches d'Argenteuil chauffées au beurre. Dresser en timbale avec un joli bouquet de mêmes têtes d'asperges planté au milieu.

*Froids* : Enrober des œufs mollets, bien froids, d'une sauce Chaud-froid blanche additionnée d'un bon tiers de purée d'asperges vertes.

Disposer sur un plat rond une salade de têtes des mêmes asperges, encadrée d'un turban de minces rondelles de pommes de terre cuites à l'eau, taillées à la colonne de la grandeur d'un décime ; ranger les œufs en rosace autour de la salade.

**Œufs d'Aumale.** — *Brouillés* : Additionner les œufs brouillés de 2 cuillerées de purée de tomate épaisse et bien rouge ; dresser en timbale. Dans une cavité pratiquée au milieu des œufs, disposer une garniture de rognon de veau coupé en dés, sauté au Madère et bien relevé.

**Œufs à l'Aurore.** — *Pochés ou Mollets* : Napper les œufs de sauce Aurore et les dresser sur feuilletés ovales ou en anneaux, selon qu'il s'agit d'œufs pochés ou d'œufs mollets.

*Durs* : Couper les œufs dans le sens de la longueur. En extraire les jaunes ; en piler la moitié avec un poids égal de beurre et de sauce Béchamel froide. Ajouter sel, poivre, et une cuillerée à café de fines herbes hachées par 4 jaunes.

Avec cet appareil, garnir les demi-œufs en dôme et les ranger sur un plat dont le fond sera masqué de sauce Mornay. Saupoudrer la surface de fromage râpé ; arroser de quelques gouttes de beurre fondu et faire gratiner.

En sortant les œufs du four, semer dessus le reste des jaunes passés au tamis et les entourer d'un cordon de sauce Aurore.

**Œufs au Bacon.** — *Sur le plat* : Se font des deux façons suivantes : 1° Faire rissoler au beurre, à la poêle, les tranches de Bacon ; les disposer dans le plat avec une partie de leur graisse. Casser les œufs dessus et les cuire comme de coutume.

2° (*Méthode anglaise*) : Faire griller les tranches de Bacon et les ranger de chaque côté des œufs. Ceux-ci sont cuits à la poêle, parés ou non avec un emporte-pièce rond, et glissés sur une assiette.

NOTA. — On appelle aussi ces œufs : *Œufs frits au Bacon*.

**Œufs Bagnolet.** — *Sur le plat* : Garnir le fond de chaque plat d'une