

**Œufs Printanière.** — *Moulés* : Foncer en chartreuse des moules hexagones bien beurrés; casser les œufs dedans et les pocher comme de coutume. Démouler sur petits toasts frits au beurre et napper les œufs de sauce Crème légère, finie au Beurre printanier, dans les proportions de 100 grammes de ce beurre par demi-litre de sauce.

**Œufs à la Provençale** — *Frits* : Dresser les œufs chacun sur une demi-tomate à la Provençale; placer chaque demi-tomate sur une large et épaisse tranche d'aubergine assaisonnée, farinée et frite à l'huile. Dresser en cercle avec persil frit au milieu.

**Œufs Rachel.** — *Sur le plat* : Cuire les œufs à la poêle; les couper à l'emporte-pièce rond uni et les dresser sur toasts de même forme frits au beurre clarifié. Placer une belle rondelle de moelle pochée sur chaque jaune, une petite lame de truffe sur la moelle, et entourer d'un cordon de jus de veau réduit.

**Œufs à la Ravigote.** — *Froids* : Chemiser de gelée des moules ayant la forme d'un demi-œuf coupé en longueur et les décorer avec des détails de cornichons, feuilles d'estragon et câpres. Verser dans chaque moule une cuillerée de sauce Rémoûlade additionnée de gelée, et encore bien liquide; placer dedans l'œuf poché (ou mollet) de façon à ce que, en remontant, la sauce l'enveloppe entièrement. — Laisser prendre et démouler au moment, sur croûtons ovales cannelés, en gelée blanche.

**Œufs Régina.** — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartelettes avec un salpicon de filets de sole pochés, queues de crevettes et champignons, lié à la sauce Crevette. Napper les œufs de sauce Normande, semer sur chacun de la julienne de truffes taillée fine et courte, et les dresser sur les croûtes garnies.

**Œufs à la Reine.** — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartelettes avec une purée de volaille serrée; dresser dessus les œufs nappés de sauce Suprême.

*Moulés* : Beurrer des moules hexagones et les foncer de minces lames de blanc de volaille et de lames de truffe alternées. Casser les œufs dedans et faire pocher comme de coutume.

Démouler sur de petits fonds en farce de volaille, pochés et parés; entourer de sauce Suprême, ou envoyer la sauce à part.

*En cocotte* : Garnir le fond des cocottes de hachis de blanc de volaille très fin, lié au Velouté serré.

Casser les œufs dedans; faire pocher et entourer les jaunes d'un cordon de sauce Suprême.

*Froids* : Couper au ras des cannelures de petites brioches à tête cuites en moules, et les vider en croustades.

Tapisser l'intérieur d'un fin hachis de blanc de volaille lié à la Mayonnaise légèrement relevée au Cayenne; placer dans chaque croustade un œuf mollet nappé de sauce Mayonnaise, décoré sur le dessus d'une perle de truffe et lustré à la gelée.

**Œufs Reine Margot.** — *Brouillés* : Appareil ordinaire d'œufs brouillés, complété avec 35 grammes de Beurre d'amande douce.

Dresser en croûtes de tartelettes cuites à blanc, et entourer d'un cordon de sauce Béchamel finie au Beurre de pistache.

**Rissoles d'œufs.** — *Durs* : Préparer un appareil à croquettes d'œufs