

d'œufs crus. L'appareil étant froid, le diviser en parties du poids de 60 grammes, en moyenne, et les façonner en forme de petites côtelettes.

Paner à l'anglaise, avec de la mie de pain très fine, et faire frire au moment.

Dresser les côtelettes en turban sur plat rond ; piquer sur chacune un fragment de macaroni ou une petite pointe de pain frit et papilloter.

Servir une sauce tomate à part.

Côtelettes d'Œufs Dauphine. — *Durs* : Préparer l'appareil comme pour Côtelettes simples, en réservant 2 jaunes durs par 8 œufs.

Lorsque l'appareil n'est plus que tiède, l'additionner d'un petit œuf battu en omelette ; en garnir de petits moules ayant la forme d'une côtelette, foncés minces en rognures de feuilletage.

Lisser la surface de l'appareil ; semer dessus les jaunes réservés finement hachés ; arroser de beurre fondu et cuire à four de chaleur moyenne.

Servir comme accompagnement une purée de pommes de terre très légère.

Côtelette d'Œufs Manon. — *Durs* : Couper les blancs en dés ; les lier avec de la sauce Béchamel réduite et laisser refroidir.

Hacher les jaunes ; leur ajouter la même quantité de jambon maigre haché finement, et lier avec de la Soubise très réduite.

Former les Côtelettes avec l'appareil de blancs d'œufs, en les fourrant de composition aux jaunes et au jambon. Paner à l'anglaise ; faire frire au moment et papilloter comme ci-dessus.

Servir une Soubise claire comme accompagnement.

Œufs Crêcy. — *Pochés ou Mollets* : Tailler sur une brioche rassise des croûtons de la forme voulue et les frire au beurre.

Evider le milieu de ces croûtons ; les garnir de rouge de carotte finement émincé et étuvé au beurre ; dresser dessus les œufs nappés de sauce Crème. Décorer chaque œuf d'une rondelle cannelée de rouge de carotte.

Sur le plat : Garnir le fond du plat d'une cuillerée de carottes à la Vichy. — Casser les œufs dessus ; les cuire et les entourer d'une cuillerée de sauce Crème.

Cromesquis d'Œufs. — *Durs* : Couper en dés blancs et jaunes et leur ajouter champignons et truffes en mêmes proportions que pour les appareils ordinaires à Croquettes. Faire la liaison avec de la sauce Parisienne réduite, dans les proportions de 3 décilitres et demi par livre de salpicon.

L'appareil étant froid, le distribuer en parties du poids moyen de 60 grammes ; les façonner en forme de palets. Tremper en pâte à frire légère et faire frire au moment.

Dresser sur serviette avec persil frit au milieu.

Servir une sauce tomate à part.

Cromesquis d'Œufs à la Polonoise. — *Durs* : Préparer l'appareil comme ci-dessus, en remplaçant les champignons par des cèpes et la sauce Parisienne par de la sauce Duxelles réduite.

Diviser en parties du même poids ; façonner en forme de rectangles et les envelopper de crêpes très minces. Tremper en pâte à frire légère, simplement pour assurer la soudure de la crêpe ; faire frire au moment.

Servir à part une sauce Poivrade claire.