

Napper les œufs de sauce Béchamel additionnée de 150 grammes de Beurre de foie gras par demi-litre de sauce. Dresser un œuf dans chaque anneau; puis poser sur chaque œuf une rondelle de langue écarlate bien rouge avec, au milieu de celle-ci, une lame de truffe glacée.

Œufs des Moissonneurs. — *Frits* : Faire griller autant de rectangles de lard de poitrine, blanchis, qu'il y a d'œufs.

Dresser en turban en alternant les œufs et les tranches de lard. Garnir le milieu de gros pois frais, additionnés de laitue ciselée et de pommes de terre en minces rondelles, cuits à la paysanne.

Œufs Montargis. — Garnir des croûtes de tartelettes avec un appareil composé de : foies de volaille coupés en julienne et sautés au beurre; julienne de langue et de champignons liés à la sauce Béchamel relevée d'un filet de glace de viande. Napper l'appareil de chaque tartelette d'une demi-cuillerée de sauce Mornay, saupoudrer de Parmesan râpé et faire glacer. Cuire les œufs à la poêle et les couper à l'emporte-pièce rond uni.

Dresser un œuf sur chaque tartelette et, sur chaque jaune, placer une rondelle de langue bien rouge.

Œufs Montmorency. — *Sur le plat* : Garnir le fond du plat d'une cuillerée de pointes d'asperges à la crème.

Casser les œufs dessus et les cuire. Après cuisson, disposer entre les jaunes et en travers, 4 belles pointes d'asperges vertes et, au milieu, un petit bouquet de fonds d'artichauts, émincés et sautés au beurre.

Œufs Mornay. — Sont indiqués sous le nom d'*Œufs pochés au gratin*.

Œufs Mortemart. — *Moulés* : Apprêter 5 œufs brouillés au nombre, en les tenant très moelleux; y ajouter 3 œufs crus battus en omelette et assaisonnés.

Beurrer des petits moules à timbale de forme basse; décorer le fond d'une lame de truffe; les remplir avec l'appareil préparé et faire pocher au bain-marie.

Démouler chaque timbale sur une croûte de tartelette garnie de purée de champignons; dresser en cercle sur un plat rond.

Servir à part une saucière de glace de viande fondu et légèrement beurrée.

Œufs Mosaïque. — *Froids* : Chemiser de gelée blanche des moules ayant la forme d'un demi-œuf; et les foncer en mosaïque avec de petits losanges de : langue écarlate, blanc d'œuf poché, truffe et haricots verts.

Placer un œuf poché dans chaque moule; finir de remplir avec de la gelée blanche et laisser prendre.

Préparer d'autre part une salade russe moulée dans un moule à dôme également chemisé à la gelée et foncé en mosaique.

Au moment de servir, démouler la salade sur un plat rond; l'entourer avec les œufs et croûtonner le plat à la gelée blanche.

Œufs à la Moscovite. — *Froids* : Affranchir légèrement des œufs durs sur les deux bouts; les cercler en bas et en haut avec 3 lanières de filets d'anchois; poser un point de truffe sur le milieu de la hauteur pour simuler la bonde du tonneau que les œufs représentent. Les vider ensuite avec le tube à colonne et les garnir de caviar, en faisant monter celui-ci en pointe au dessus des bords.