

Oeufs Lorette. — *Pochés ou Mollets* : Garnir de pointes d'asperges liées au beurre des croustades ovales ou rondes en appareil à pommes Dauphine. Dresser les œufs dessus, avec une belle lame de truffe sur chaque œuf.

Servir un jus lié à part.

Oeufs à la Lorraine. — *Sur le plat* : Garnir le fond du plat de deux tranches de lard maigre, blanchies et légèrement grillées, et de minces lames de fromage de Gruyère. Casser les œufs dessus ; entourer les jaunes d'une cuillerée de crème et les cuire comme à l'ordinaire.

Oeufs Lalli. — *Sur le plat* : Cuire les œufs à la poêle, et les couper à l'emporte-pièce rond uni.

Placer chaque œuf sur une lame de jambon cru, sautée au beurre, et de même forme que l'œuf ; le poser ensuite sur un toast de mêmes dimensions et forme.

Ranger les œufs en cercle sur un plat ; garnir le centre de macaroni lié et beurré, additionné de tomates concassées fondues au beurre.

Oeufs Magda. — *Brouillés* : Appareil ordinaire d'œufs brouillés, additionné de : une cuillerée à café de fines herbes ; une cuillerée à café de moutarde ; une cuillerée ordinaire de Gruyère râpé.

Dresser en timbale, et entourer de petits croûtons en rectangles frits au beurre au moment.

Oeufs Maintenon. — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartelettes de Soubise à la Béchamel assez serrée.

Napper les œufs de sauce Mornay ; saupoudrer de Gruyère râpé ; les dresser à la palette sur les croûtes et faire glacer vivement.

Au moment de servir, entourer d'un cordon de glace de viande.

Oeufs Malmaison. — *Pochés ou Mollets* : Garnir de petits pois, haricots verts en losanges, pointes d'asperges mélangés et liés au beurre, des croûtes de tartelettes un peu grandes.

Dresser les œufs sur les croûtes ; les entourer d'un cordon de sauce Béarnaise ; placer sur chacun une pincée de cerfeuil et d'estragon hachés.

Oeufs à la Maraîchère. — *Sur le plat* : Garnir le fond du plat d'une cuillerée de chiffonnade de laitue, oseille et cerfeuil. Casser les œufs dessus ; les cuire et disposer, de chaque côté des jaunes, un petit rectangle de lard maigre, blanchi et sauté au beurre.

Oeufs Marinette. — *Brouillés* : Appareil d'œufs brouillés à la crème, additionné d'une cuillerée à café de cerfeuil haché.

Dresser en timbale : disposer sur les œufs une couronne de ronds de langue écarlate avec, au centre, une garniture de pointes d'asperges, blanc de volaille et truffes en dés liés au beurre.

Oeufs Marivaux. — *Brouillés* : Appareil ordinaire d'œufs brouillés, additionné de 40 grammes de truffe râpée.

Dresser en timbales ; placer au centre un gros champignon tourné entouré d'un filet de glace de viande ; compléter par une bordure de belles lames de champignons très blancs étuvés au beurre.

Oeufs Masséna. — *Pochés ou Mollets* : Chauffer au beurre de larges fonds d'artichauts ; les creuser légèrement et les garnir de sauce Béarnaise serrée. Napper les œufs de sauce Tomate et les dresser sur les