

Fourrer l'omelette d'une petite cuillerée de julienne de truffe et d'autant de pointes d'asperges liées d'une cuillerée de Velouté. Entourer d'un cordon de sauce Demi-glace tomatée.

Omelette à l'Espagnole. — Ajouter aux œufs : une partie d'oignon finement émincé et cuit au beurre, deux parties de fondue de tomates et persil haché.

Faire l'omelette en forme de crêpe.

Omelette à la Fermière. — Ajouter aux œufs 100 grammes de jambon maigre haché. Faire l'omelette plate, sans la retourner, en la tenant excessivement moelleuse. La glisser sur le plat et la saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Omelette aux Fines Herbes. — Les éléments qui constituent les fines herbes à ajouter aux œufs, sont : persil, ciboulette, cerfeuil et estragon hachés, dans les proportions d'une cuillerée.

C'est une erreur absolue de considérer comme une Omelette aux fines herbes, celle où le persil, seul, fournit la note aromatique.

Omelette aux Fleurs de Courge. — Ajouter aux œufs 15 grammes de calices de fleurs de courge fraîchement cueillis, ciselés, passés au beurre, et additionnés d'une pincée de persil haché. L'omelette peut être faite au beurre ou à l'huile, mais on l'entoure toujours d'un cordon de sauce tomate.

Omelette à la Florentine. — Fourrée de 2 petites cuillerées d'épinards en feuilles, blanchis et étuvés. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Béchamel.

Omelette aux Fonds d'Artichauts. — Ajouter aux œufs 50 grammes de fonds d'artichauts, émincés à cru et sautés au beurre. Disposer sur l'omelette 5 belles lames plus épaisses, sautées en même temps et réservées. Entourer l'omelette d'un cordon de jus lié.

Omelette à la Forestière. — Faire sauter au beurre 50 grammes de morilles, dont 3, des plus belles, seront coupées en deux, et le reste émincé.

Lier les morilles émincées avec un filet de glace de viande.

Sauter à la poêle 40 grammes de lard maigre en dés, blanchi ; verser les œufs dans la poêle ; faire l'omelette et la fourrer avec les morilles liées additionnées d'une pincée de persil haché. Ranger en ligne, sur l'omelette, les 6 demi-morilles réservées et l'entourer d'un cordon de jus lié.

Omelette Grand'mère. — Ajouter aux œufs, battus avec une pincée de persil haché, 25 grammes de croûtons en pain de mie, taillés en petits dés, sautés au beurre et brûlants. Faire l'omelette aussitôt.

Omelette Grandval. — Fourrer l'omelette de 2 cuillerées de fondue de tomate serrée et légèrement alliacée. Napper de fine sauce tomate beurrée et ranger sur l'omelette des rondelles d'œufs durs, chauds, en les disposant par ordre de grandeur.

Omelette Hongroise. — Fourrée d'une cuillerée d'oignon finement ciselé, cuit au beurre avec une forte pointe de Paprika, et additionné d'une bonne cuillerée de tomate pelée, pressée, concassée, assaisonnée et sautée au beurre.

Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Hongroise.