

TROISIÈME SÉRIE

ŒUFS DE VANNEAU ET DE PLUVIER

Bien que différents par le plumage, le Vanneau et le Pluvier sont des oiseaux dont les habitudes et l'habitat sont les mêmes, et dont les œufs se ressemblent.

Ces œufs, qui sont à peu près de la grosseur de ceux de pigeon, ont la coquille d'une couleur vert clair tachetée de points noirs. A la cuisson, la partie albumineuse prend une teinte laiteuse et n'atteint pas la fermeté du blanc des autres œufs.

Toutes les préparations ordinaires des œufs leur sont applicables, mais on les sert plutôt durs et froids.

Pour les cuire durs, on compte 8 minutes de cuisson à partir de l'instant où, étant plongés dans l'eau, celle-ci reprend l'ébullition.

On doit s'assurer de leur fraîcheur avant de les cuire, en les plongeant dans une casserole d'eau froide. Tout œuf qui surnage est de fraîcheur douteuse et doit, en conséquence, être écarté.

Œufs de Vanneau en Aspic (Froids). — Chemiser de gelée un moule à bordure et le décorer à volonté; fixer les détails du décor avec quelques gouttes de gelée, puis les couvrir de quelques cuillerées de gelée et laisser prendre. Sur cette gelée, ranger les œufs de vanneau cuits durs et écalés, en les plaçant la pointe en bas pour qu'ils se trouvent debout après le démouillage.

Finir d'emplir le moule de gelée, mise par couches successives, et démouler sur serviette au moment.

Œufs de Vanneau Christiana (Chauds). — Voir à la Série des *Hors-d'œuvre chauds*.

Œufs de Vanneau à la Danoise (Chauds). — Pocher les œufs et les dresser dans de petites croûtes de tartelettes garnies de purée de saumon.

Œufs de Vanneau Gabrielle (Froids). — Chemiser de gelée des moules à dariole et semer dans l'intérieur des œufs de homard ou de langoustes égrenés. Placer dans chaque moule un œuf de vanneau cuit mollet, froid, et la pointe en bas; finir de remplir avec de la gelée et laisser prendre.