

Dresser dans des croustades en pomme Duchesse, moulées en petits moules à brioche à grosses côtes, démoulées, légèrement panées à l'anglaise, frites et évidées.

OEufs Toupinel. — *Pochés* : Cuire au four de grosses pommes de terre Hollande et les vider en forme de caisses longues.

Avec une partie de la pulpe retirée, préparer une purée à la crème très légère. Garnir les caisses à moitié avec cette purée; placer dans chacune un œuf poché avec, de chaque côté de celui-ci, une demi-cuillerée d'épinards nouveaux, taillés en julienne et étuvés au beurre.

Napper de sauce Mornay, saupoudrer de Gruyère râpé, arroser de beurre fondu et gratiner à feu vif.

Dresser sur plat couvert d'une serviette pliée.

OEufs Toussenel. — *Pochés ou Mollets* : Napper les œufs d'un coulis de gibier à plume, additionné d'un cinquième de purée de marrons, et les saupoudrer de truffe hachée.

Dresser chaque œuf sur une croquette de gibier à plume.

OEufs à la Tripe. — *Durs* : Ciseler finement un oignon moyen et l'étuver au beurre, à blanc. Ajouter 2 décilitres de sauce Béchamel et laisser cuire doucement pendant 10 minutes. Mettre dans cette sauce les œufs détaillés en rondelles, et dresser en timbale.

Ou : partager les œufs en deux dans la longueur et les couvrir avec la sauce.

OEufs Tripe à la Bourgeoise. — *Durs* : Passer au beurre, sans le laisser colorer, 150 grammes d'oignon haché; saupoudrer de 20 grammes de farine; mouiller de 3 décilitres et demi de lait bouillant; assaisonner de sel, poivre blanc, muscade, et cuire doucement pendant 20 minutes. Passer au tamis ou à l'étamine; recueillir la purée dans un sautoir et la chauffer.

Dresser en Timbale les œufs coupés en quartiers et les couvrir avec la purée.

OEufs aux Truffes. — *Brouillés* : Appareil ordinaire d'œufs brouillés, additionné de 30 grammes de truffe coupée en dés et cuite au Madère. Dresser en timbale et disposer sur les œufs une couronne de lames de truffe légèrement nappées de glace de viande.

Ou : dresser en croûtes de tartelettes cannelées, foncées en rognures de feuilletage et cuites à blanc; avec une lame de truffe sur chaque tartelette.

OEufs à la Turquie. — *Sur le plat* : Cuire les œufs comme à l'ordinaire. Après cuisson, disposer de chaque côté des jaunes un bouquet de foies de volaille coupés en dés, sautés au beurre, et liés d'une sauce Demi-glace tomatée serrée. Entourer d'un cordon de la même sauce.

OEufs Vaucourt. — *Sur le plat* : Coucher sur plat beurré, à la poche munie d'une grosse douille cannelée, soit une bordure, une rosace, ou des anneaux accolés en couronne, avec de l'appareil à pomme Duchesse. Dorer et faire colorer au four.

Garnir le fond des anneaux, rosace, ou bordure, avec un appareil d'œufs brouillés aux pointes d'asperges et truffes, tenu très moelleux. Casser les œufs sur cet appareil, et les cuire au miroir en ayant soin de mettre le plat sur une sauteuse remplie d'eau froide pour éviter que les