

**Croquettes d'Oeufs.** — *Durs* : Préparer l'appareil comme pour les Cromesquis ordinaires et, si l'apprêt est en maigre, remplacer la sauce Parisienne par de la Béchamel.

Diviser en parties du même poids ; façonner en forme d'œufs ; paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine et faire frire au moment.

Dresser sur serviette avec persil frit au milieu.

Servir une sauce Crème à part.

**Oeufs à la Crème.** — *En cocotte* : C'est le type fondamental de ce genre d'œufs, et le seul qui fut pratiqué pendant longtemps.

Verser dans les Cocottes, chauffées à l'avance, une cuillerée de Crème bouillante. Casser les œufs dedans ; assaisonner ; ajouter 2 petits morceaux de beurre et pocher au bain-marie, à couvert.

NOTA. — Nous conseillons de chauffer les cocottes et d'employer la crème bouillante : parce que, par ce procédé, l'œuf se trouve poché en même temps dessous et dessus, et l'intérieur reste moelleux.

**Oeufs aux Crevettes.** — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartelettes de queues de crevettes liées à la sauce, et dresser dessus les œufs nappés de sauce Crevette. Disposer sur chaque œuf 4 belles queues épluchées placées en rosace.

*Brouillés* : Les œufs brouillés étant dressés en timbale, disposer au centre un bouquet de queues de crevettes lié d'une cuillerée de sauce, et entourer d'un cordon de sauce Crevette.

**Oeufs Daumont.** — *Pochés ou Mollets* : Etuver au beurre de gros champignons frais ; les garnir d'un salpicon de queues d'écrevisses lié à la sauce Nantua et dresser dessus les œufs, nappés de sauce Nantua.

Décorer chaque œuf d'une lame de truffe cannelée et glacée.

*Moulés* : Foncer avec des rondelles de truffe des moules à baba grassement beurrés. Casser les œufs dedans et faire pocher au bain-marie.

Démouler sur de larges champignons étuvés au beurre, légèrement affranchis du dessous pour en assurer l'équilibre ; entourer les œufs d'un cordon de queues d'écrevisses masquées de sauce Nantua.

**Oeufs à la Diable.** — Casser les œufs dans une poêle contenant du beurre très chaud. Les retourner sans briser les jaunes et les faire glisser sur le plat ; les arroser de beurre noisette et d'un filet de vinaigre réduit dans la poêle.

**Oeufs Diane.** — *En cocotte* : Tapisser le tour des cocottes d'une couche de fin hachis de gibier à plume ; garnir le fond de chacune d'une cuillerée à café de sauce Salmis. Casser les œufs dedans ; pocher au bain-marie et entourer d'un cordon de sauce Salmis. Décorer chaque jaune d'un petit croissant en truffe bien noire.

**Oeufs Duchesse.** — *Sur le plat* : Beurrer le fond d'un plat. Coucher dessus, à la poche munie d'une grosse douille cannelée, 2 anneaux accolés en forme de 8, avec de l'appareil à pomme Duchesse. Dorer et faire colorer au four. Ensuite, casser un œuf dans chaque anneau ; arroser d'un peu de crème ; cuire, et mettre une lame de truffe sur chaque jaune en sortant les œufs du four.

*Pochés ou Mollets* : Préparer de petites abaisses en pomme Duchesse, façonnées à volonté. Les doré et les colorer au four, dresser dessus les œufs nappés de jus de veau lié et beurré.