

Garnir le milieu de pointes d'asperges vertes, liées à la sauce Béchamel additionnée de cerfeuil haché.

Oufs à la Normande. — *Sur le plat* : Garnir le fond du plat de 2 petites cuillerées de crème assaisonnée de sel et de poivre, d'une cuillerée à café d'essence de poisson, de 6 huîtres crues, ébarbées, et de l'eau de celle-ci.

Casser les œufs; les cuire en faisant miroiter le jaune, et entourer d'un cordon de sauce Normande.

Pochés ou Mollets : Napper les œufs de sauce Normande et les dresser sur des croûtes de tartelettes garnies, chacune de 3 huîtres pochées et ébarbées, liées à la sauce Normande.

Brouillés : Appareil ordinaire d'œufs brouillés dressé en timbale. Disposer au milieu 6 huîtres pochées, ébarbées, liées d'une cuillerée de sauce Normande. Entourer d'un cordon de même sauce.

NOTA. — Ces œufs brouillés se dressent également en barquettes. Dans ce cas, les huîtres préparées comme ci-dessus sont mélangées dans les œufs, et on entoure les barquettes d'un cordon de sauce Normande.

Oufs Opéra. — *Sur le plat* : Cuire les œufs comme à l'ordinaire. Après cuisson, les garnir : d'un côté, d'un bouquet de foies de volaille taillés en dés et sautés au Madère; de l'autre côté, d'un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre. — Entourer d'un cordon de jus de veau réduit et beurré.

Oufs à la d'Orléans. — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartelettes d'un salpicon de blanc de volaille lié à la sauce tomate. Napper les œufs de sauce Béchamel mise au point avec du Beurre de pistache, dans les proportions de 150 grammes de ce beurre par demi-litre de sauce, et les dresser sur les croûtes garnies.

Oufs Orloff. — *Brouillés* : En battant les œufs, leur ajouter un peu de crème épaisse, bien fraîche, et les brouiller comme de coutume. Les compléter avec 3 queues d'écrevisses par 2 œufs; dresser dans de petites caisses en porcelaine, avec une belle lame de truffe dans chaque caisse. Ranger celles-ci sur serviette.

Oufs d'Orsay. — *Pochés ou Mollets* : Dresser les œufs sur toasts frits au beurre, et les napper de sauce Chateaubriand.

Oufs à la Parisienne. — *En cocotte* : Tapisser le fond et les parois des cocottes d'une couche de farce de volaille additionnée de son poids de langue, champignons et truffes hachés, mis en parties égales.

Casser les œufs dedans; les pocher comme de coutume, et entourer d'un cordon de sauce Demi-glace.

Oufs Parmentier. — *Sur le plat* : Cuire au four de belles pommes de terre de Hollande; les ouvrir sur le dessus, avec un coupe-pâte ovale uni. Retirer la pulpe de l'intérieur; la passer au tamis pendant qu'elle est brûlante et en faire une purée moelleuse. Remplir à moitié les écorces de pomme de terre avec cette purée; casser un œuf dans chacune, l'arroser de crème et cuire au four.

Au moment de servir, remettre sur chaque pomme de terre le couvercle enlevé, et dresser sur serviette.

Brouillés : Appareil ordinaire d'œufs brouillés dressé en timbale. Disposer au milieu un joli bouquet de pommes de terre détaillées en petits