

à flan de dimensions proportionnées au nombre d'œufs. Placer de même une lame de truffe sur chaque œuf et une queue d'écrevisse entre chaque. Couvrir de sauce Mornay et faire glacer vivement.

En sortant le plat du four, garnir le centre de pointes d'asperges, avec un joli bottillon sur le sommet.

Œufs Grand'Mère. — *Brouillés* : Appareil d'œufs brouillés ordinaire, additionné de 30 grammes de petits croûtons en dés frits au beurre, lesquels doivent être ajoutés brûlants.

Dresser en timbale avec une pincée de persil haché au milieu.

Œufs Jeanne Granier. — *Sur le plat* : Garnir le fond du plat d'une cuillerée de pointes d'asperges à la crème et de 4 lames de truffe minces et larges. Casser les œufs dessus et les cuire comme à l'ordinaire. Disposer ensuite une petite cuillerée de pointes d'asperges entre les jaunes, et une lame de truffe sur chacun de ceux-ci.

Œufs au Gratin. — *Sur le plat* : Etaler une cuillerée de sauce Mornay au fond du plat. Casser les œufs dessus ; les masquer de sauce Mornay ; saupoudrer de fromage râpé mélangé de chapelure fine et arroser de beurre fondu. — Cuire et gratiner en même temps.

Pochés ou Mollets : Dresser les œufs sur toasts frits au beurre ; les couvrir de sauce Mornay ; saupoudrer de Gruyère et Parmesan râpés mélangés d'un peu de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et faire gratiner vivement.

Œufs grillés à la Diable. — *Pochés* : Rafraîchir les œufs aussitôt pochés ; bien les éponger, puis les tremper dans du beurre fondu et les rouler dans de la mie de pain très fine.

Placer chaque œuf sur un carré de papier d'office beurré, posé sur le gril, et faire griller à feu doux des deux côtés.

Dresser les œufs sur des toasts minces, saupoudrés copieusement de fromage râpé additionné de Cayenne, et gratinés au four.

Servir une sauce Diable à part.

Œufs Halévy. — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartelettes de moitié *fondue* de tomates, et moitié salpicon de blanc de volaille lié au Velouté.

Napper les œufs de moitié sauce Tomate et moitié sauce Parisienne ; tirer un cordon de glace de viande entre les deux sauces. Les dresser ensuite sur les croûtes garnies.

Œufs Héloïse. — *Pochés ou Mollets* : Napper les œufs d'une sauce Parisienne à l'essence de champignons, additionnée d'un fin salpicon de blanc de volaille, langue écarlate, truffe, et bien beurrée. Les dresser sur croûtons frits un peu grands et faire glacer vivement.

En sortant le plat du four, border chaque œuf d'un petit cordon de purée de tomate très réduite, couché au cornet, ou à la poche munie d'une petite douille unie.

Œufs pour Hors-d'œuvre chauds de déjeuners. — *Préparer* :

1° Un appareil d'œufs brouillés qui peut être garni à volonté ;

2° Un appareil de Soufflé au Parmesan.

Dresser les œufs brouillés dans de larges croûtes de tartelettes, mais en garnissant celles-ci seulement aux trois quarts ; recouvrir d'appareil à Soufflé, en le faisant bomber légèrement.