

et garnir les rissoles d'une petite cuillerée d'appareil. Ces rissoles se font toujours en rognures de feuilletage et en forme de bourse ou de chausson. Elles se traitent comme les autres rissoles, et se dressent sur serviette avec persil frit bien vert au milieu.

Œufs Roland. — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtons frits au beurre, légèrement évidés en croustades, avec un salpicon à la Reine. Napper les œufs de Velouté de volaille additionné d'un quart de purée de volaille et de truffe hachée; les dresser sur les croûtons et faire glacer vivement.

Œufs à la Romaine. — *Frits* : Dresser les œufs, frits à l'huile, sur de petits subrics d'épinards de forme ovale, dont l'appareil aura été additionné de filets d'anchois coupés en dés.

Œufs Rossini. — *Sur le plat* : Cuire les œufs à la poêle. Les couper à l'emporte-pièce rond uni et les dresser chacun sur une escalope ronde de foie gras cru sautée au beurre. Couvrir le jaune avec une belle lame de truffe.

Entourer d'un cordon de sauce Demi-glace à l'essence de truffe.

Pochés ou Mollets : Dresser les œufs sur des croûtes de tartelettes garnies d'une escalope ronde de foie gras sautée au beurre. Napper les œufs de jus de veau lié, au Madère, et placer une large lame de truffe sur chacun.

Œufs Rosita. — *Froids* : Enrober de beaux œufs pochés de sauce Chaud-froid blanche, additionnée de corail de homard. Les décorer en écailles, avec des croissants de truffe de grandeurs graduées, et lustrer à la gelée.

Les dresser en cercle sur un tampon de gelée blanche hachée; entourer d'une chaîne de tomate de la grosseur d'une noix, pressées, marinées et farcies d'un hachis de thon à l'huile.

Œufs Rothomago. — *Sur le plat* : Foncer le plat, beurré, avec de minces lames de jambon maigre. Casser les œufs dessus et les cuire. — Après cuisson, disposer autour des jaunes 4 chipolatas grillées, et entourer d'un cordon de sauce tomate.

Œufs à la Rouennaise. — *En cocotte* : Tapisser le fond et les parois des cocottes d'une couche de Farce Gratin C; casser les œufs dedans; faire pocher comme de coutume et entourer les jaunes d'un cordon de sauce Rouennaise.

Œufs Rougemont. — *Pochés ou Mollets* : Emplir de riz à la milanaise des moules à tartelettes beurrés et les démouler en cercle sur un plat. Napper les œufs de sauce Mornay; les dresser sur les tartelettes de riz; faire glacer vivement et entourer d'un cordon de sauce tomate.

Œufs Rothschild. — *Brouillés* : Piler très finement 6 écrevisses cuites dans une Mirepoix et y ajouter petit à petit 2 cuillerées de crème épaisse. Passer à l'étamine; ajouter cette crème à 6 œufs battus et assaisonnés; cuire doucement, de façon à obtenir un appareil lisse, moelleux et crémeux.

Dresser en timbale, planter au milieu des œufs un joli bottillon de pointes d'asperges; autour de celui-ci, disposer en cercle des queues d'écrevisses et entourer les queues d'une couronne de larges lames de truffe bien noire.