

**Moulés** : Décorer d'une belle lame de truffe le fond de moules à baba bien beurrés; casser les œufs dedans et faire pocher au bain-marie. Démouler chaque œuf sur une petite galette en pomme Duchesse, taillée à l'emporte-pièce cannelé, dorée et colorée au four. Saucer les œufs de jus de veau lié et beurré.

**Œufs à l'Espagnole.** — *Sur le plat* : Préparer autant de demi-tomates grillées et bien assaisonnées qu'il y a d'œufs. Cuire les œufs à la poêle; les couper à l'emporte-pièce rond uni; les dresser sur les tomates et les disposer en couronne sur un plat rond. Garnir le milieu d'un bouquet d'oignons détaillés en fines rondelles, assaisonnés, farinés et frits à l'huile.

**Brouillés** : L'appareil ordinaire d'œufs brouillés, dressé dans 3 demi-tomates vidées, assaisonnées et cuites à l'huile. Poser un large anneau d'oignon frit sur chaque demi-tomate, et semer sur les œufs une pincée de poivron rouge haché.

**Œufs à l'Estragon.** — *Sur le plat* : Masquer le fond du plat d'une cuillerée de jus de veau à l'estragon, beurré. Casser les œufs; les arroser d'un peu du même jus et les cuire. Aussitôt cuits, décorer chaque jaune d'une petite palmette en feuilles d'estragon blanchies.

**Œufs aux Fines herbes.** — Ajouter à l'appareil ordinaire d'œufs brouillés : 4 feuilles d'estragon et une pincée de chaque de : cerfeuil, feuilles de persil et ciboulette hachés.

**Œufs Flora.** — *Pochés ou Mollets* : Saucer les œufs de moitié Velouté de volaille et moitié sauce Tomate.

Semer une pincée de persil haché sur la tomate, une pincée de truffe hachée sur le Velouté, et dresser sur feuillettés ayant la forme voulue.

**Œufs Floréal.** — *Pochés ou Mollets* : Saucer les œufs de Velouté additionné de cerfeuil haché, et placer une belle pluche de cerfeuil sur chaque. Les dresser sur des feuillettés de dimensions un peu plus grandes que celles des œufs; entourer ceux-ci d'un cordon tremblé en purée de pois bien verte, couché à la poche munie d'une petite douille cannelée.

**Œufs à la Florentine.** — *Sur le plat* : Garnir le fond du plat d'épinards blanchis, grossièrement hachés et étuvés au beurre; saupoudrer de fromage râpé et casser les œufs sur cette garniture. Les masquer de sauce Mornay légère; mettre à four vif pour glacer et cuire les œufs en même temps.

*Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartelettes avec des épinards comme ci-dessus. Dresser dessus les œufs nappés de sauce Mornay, légèrement saupoudrés de Parmesan râpé, et faire glacer vivement.

*En cocotte* : Tapisser d'épinards en feuilles étuvés au beurre, le fond et les parois des cocottes bien beurrées.

Verser une demi-cuillerée de crème bouillante dans chacune; casser les œufs; les saupoudrer d'une pincée de fromage râpé bien sec; faire glacer et pocher en même temps.

**Œufs à la Forestière.** — *Sur le plat* : Garnir le fond du plat de morilles émincées, étuvées au beurre avec lard maigre en petits dés, blanchi, et un peu d'échalote hachée. Casser les œufs dessus, les cuire et dresser ensuite, de chaque côté, un bouquet de morilles avec une pincée de persil haché dessus.