

PREMIÈRE SÉRIE

ŒUFS

SUR LE PLAT POCHÉS ET MOLLETS
MOULÉS EN COCOTTE ET EN CAISSES — FRITS
DURS — BROUILLÉS — FROIDS

Œufs Alexandra. — *Froids* : Œufs pochés, froids, bien épongés et parés, enrobés de sauce Chaud-froid blanche, et décorés chacun d'une belle lame de truffe cannelée posée au milieu.

Lustrer à la gelée blanche fondue et froide; parer l'excédent de sauce; dresser dans des croûtes de tartelettes ovales faites en rognures de feuilletage, cuites à blanc et garnies de mousse de homard prise à l'avance. Border le tour des œufs avec un cordon de caviar.

Disposer en couronne sur le plat, avec gelée hachée au milieu.

Œufs à l'Américaine. — *Frits* : Ici, il faut entendre, par « œuf frit », l'œuf à la poêle.

Cuire 2 œufs à la poêle; les faire glisser sur une assiette chaude, et les garnir : de 2 tranches de Bacon grillé d'un côté et d'une tomate grillée de l'autre côté.

NOTA. — Il n'y a pas de raison sérieuse pour dénommer cet œuf « à l'Américaine », si ce n'est parce que les Américains et les Anglais en sont friands. Mais, cette dénomination ayant prévalu, nous devons la conserver.

Œufs aux Anchois. — *Sur le plat* : Semer au fond du plat, beurré, les filets de 2 anchois coupés en dés. Cuire les œufs et entourer les jaunes d'une lanière de filet d'anchois roulée en bague.

Œufs à l'Andalouse. — *Froids* : Œufs pochés, enveloppés de purée de tomate très fine, additionnée d'un tiers de purée Soubise et de 5 décilitres de gelée par litre de purée Soubisée.

Apprêter en moules à tartelettes ovales autant de petits pains en purée de tomate liée à la gelée, qu'il y a d'œufs. Démouler ces pains dès qu'ils sont bien fermes; dresser un œuf sur chacun; les ranger en cercle sur un plat et les entourer d'une chaîne de très fins anneaux d'oignons cuits bien blancs, entrelacés. Garnir le milieu de gelée blanche hachée.

Œufs à l'Anglaise. — *Sur le plat* : Cuire les œufs à la poêle et les couper à l'emporte-pièce rond uni. Dresser chaque œuf sur un toast en pain de mie grillé de mêmes dimensions. — Jus de veau lié à part.