

Omelette Jurassienne. — Ajouter aux œufs une pincée de ciboulette et une pincée de cerfeuil hachés; les verser sur 25 grammes de petits lardons revenus d'avance à la poêle; cuire l'omelette dans la graisse rendue par ceux-ci. Au moment de la rouler, la fourrer d'une cuillerée d'oseille ciselée et fondu au beurre.

Omelette Lorraine. — Ajouter aux œufs 30 grammes de lard maigre blanchi et grillé, divisé en 6 petits rectangles; 25 grammes de Gruyère frais taillé en copeaux très minces; une pincée de ciboulette hachée et une cuillerée de crème épaisse. Faire l'omelette comme d'habitude.

Omelette Lyonnaise. — Emincer très finement un demi-oignon et le cuire au beurre, à la poêle, en le faisant colorer légèrement. Ajouter les œufs, additionnés d'une forte pincée de persil haché, et faire l'omelette comme d'habitude.

Omelette Mancelle. — Fourrée d'une cuillerée de marrons cuits au Consommé, brisés, et d'une cuillerée de julienne de filet de perdreau, taillée courte, liée d'une cuillerée de glace de gibier.

Disposer un filet de glace de gibier dans la longueur de l'omelette, et l'entourer d'un cordon de sauce Demi-glace au fumet de gibier.

Omelette Marie-Jeanne. — Sauter à la poêle 20 grammes de lard de poitrine un peu gras et 30 grammes de pomme de terre taillée en brunoise un peu grosse.

Ajouter aux œufs, en les battant, une forte cuillerée de crème épaisse; une cuillerée d'oseille et épinards nouveaux étuvés au beurre et une cuillerée à café de cerfeuil haché. Faire l'omelette comme de coutume. Lorsqu'elle est dressée, l'arroser de beurre fondu et parsemer la surface de persil fraîchement haché.

Omelette Masséna. — Fourrée de 25 grammes de fonds d'artichauts finement émincés, sautés au beurre, liés d'une cuillerée de sauce tomate. Disposer sur l'omelette 2 belles lames de moelle pochées, nappées de glace de viande, et l'entourer d'un cordon de sauce Béarnaise.

Omelette Maxim. — Faire l'omelette comme à l'ordinaire, et disposer dessus une rangée de queues d'écrevisses et de lames de truffe alternées. L'entourer ensuite d'une jolie bordure de cuisses de grenouilles sautées à la Meunière.

Omelette Mexicaine. — Ajouter aux œufs 25 grammes de champignons émincés à cru, sautés au beurre, et 10 grammes de poivron rouge, haché. Au moment de rouler l'omelette, la fourrer d'une cuillerée de fondue de tomates serrée.

Omelette Mireille. — Fourrée d'une bonne cuillerée de fondue de tomates relevée d'une pointe d'ail broyé. Faire l'omelette à l'huile, et l'entourer d'un cordon de sauce Crème safranée.

Omelette Monselet. — Fourrée d'une cuillerée de purée de foie gras légère additionnée d'une demi-cuillerée de champignons et d'autant de truffe taillés en julienne courte, et d'une petite cuillerée de pointes d'asperges.

Disposer sur l'omelette 3 belles lames de truffe glacées, et l'entourer d'un cordon de sauce Demi-glace.