

croûtes de pain de ménage grillées et beurrées, et les napper avec la sauce.

NOTA. — Selon le principe local, les œufs sont pochés directement dans le vin aromatisé, assaisonné et passé au linge. Le vin est ensuite réduit, lié et beurré comme il est dit; les œufs sont dressés sur des croûtes grillées et frottées d'ail.

**Œufs à la Bretonne.** — *Durs* : Émincer finement 50 grammes d'oignon et autant de blanc de poireau; les étuver avec 50 grammes de beurre; finir de les cuire avec un décilitre de Consommé et ajouter, en dernier lieu : 50 grammes de champignons émincés et sautés au beurre; 3 décilitres de sauce Béchamel.

Verser au fond du plat le tiers de cet appareil; disposer dessus les œufs durs coupés en deux dans la longueur et couvrir ceux-ci avec le reste de l'appareil.

**Œufs à la Bruxelloise.** — *Sur le plat* : Garnir le fond du plat avec une endive moyenne braisée, émincée, chauffée au beurre et liée d'une cuillerée de sauce Béchamel. Casser les œufs dessus; les saupoudrer légèrement de biscotte écrasée et cuire comme de coutume.

**Œufs Bûcheronne.** — *Frits* : Cuire au four des pommes de terre Hollande; en retirer la pulpe, l'assaisonner, la sauter au beurre à la poêle et la dresser en dôme sur le plat. Ranger autour les œufs frits, dont le jaune sera saupoudré d'une pincée de ciboulette hachée, avant d'être enfermé dans le blanc.

**Œufs en Cannelons.** — *Brouillés* : Avec des bandes de rognures de feuilletage roulées autour de petits mandrins en bois, préparer les cannelons qui sont, en somme, les cornets de la pâtisserie.

Les remplir d'œufs brouillés, garnis à volonté; fermer l'ouverture avec un rond du même élément que celui de la garniture; soit, jambon, langue, champignons, blanc de volaille, truffe, etc.

**Œufs Cardinal.** — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartellettes avec un salpicon de homard lié à la sauce Béchamel; disposer dessus les œufs nappés de sauce Cardinal, sur laquelle on aura semé, soit du corail haché, soit des œufs de homard égrenés.

**Œufs du Carême.** — *Durs* : Escaloper et étuver au beurre 125 grammes de fonds d'artichauts.

Préparer 6 œufs durs coupés en rondelles; 100 grammes de lames de truffe et 5 décilitres de sauce Nantua.

Dresser le tout dans une croûte de timbale de forme basse, cuite à blanc, en alternant par couches : Œufs, fonds d'artichauts, lames de truffe et sauce. Terminer par une couche de sauce et disposer dessus une couronne de belles lames de truffe.

**Œufs Carignan.** — *Moulés* : Foncer des moules à Madeleine ayant la forme de coquille allongée, d'une couche de farce de volaille au Beurre d'écrevisse. Casser les œufs dans ces coquilles, et les pocher avec précaution.

Démouler sur toasts de la forme du moule; dresser et napper de sauce Châteaubriand.

**Œufs Cavour.** — *Frits* : Presser et évider de belles demi-tomates moyennes; les cuire à l'huile et à la poêle. Les ranger ensuite sur le plat