

Œufs Chivry. — *Pochés ou Mollets* : Blanchir vivement 100 grammes d'épinards, 50 grammes de feuilles d'oseille et 30 grammes de feuilles de cresson. Egoutter, rafraîchir, presser, piler avec quelques cuillerées de sauce Béchamel ; passer à l'étamine, puis chauffer et beurrer.

Avec cette purée d'herbes, garnir des croûtes de tartelettes et dresser dessus les œufs nappés de sauce Chivry.

Œufs Clamart. — *Brouillés* : Les œufs brouillés additionnés, par 2 œufs, d'une cuillerée de petits pois à la Française et d'un peu de laitue finement ciselée.

Entourer d'un cordon de Sauce Crème.

Œufs Cluny. — *Sur le plat* : Cuire les œufs comme à l'ordinaire ; disposer de chaque côté une petite croquette de volaille de forme ronde, de la grosseur d'un abricot. Entourer d'un cordon de sauce tomate.

Œufs Colbert. — *En Cocotte* : Garnir le fond et les parois des cocottes d'une mince couche de farce de volaille aux fines herbes. Casser les œufs dedans et les pocher comme d'habitude. Au moment de servir, entourer les jaunes d'un cordon de Beurre Colbert dissous.

Froids : Chemiser de gelée des moules ovales et les fonder en chartreuse à l'ancienne. Placer au milieu de tout petits œufs pochés et compléter avec de la gelée. — Démouler au moment ; ranger les œufs autour d'une macédoine de légumes en salade, disposée en dôme ; entourer d'un cordon de gelée bien claire, hachée.

Œufs Colinette. — *Froids* : Chemiser de gelée blanche des moules ovales. Les décorer en damier avec truffe et blanc d'œuf poché ; placer au milieu de chaque moule un tout petit œuf poché, et finir de remplir avec de la gelée.

Démouler au moment ; ranger en couronne autour d'une salade Rachel, encadrée d'un turban de rondelles de pommes de terre cuites à l'eau et de lames de truffe rectifiées à l'emporte-pièce. — Border le plat de croissants dentelés, en gelée blanche bien limpide.

Œufs à la Commère. — *Durs* : Les œufs cuits au moment, écalés, partagés en deux et dressés (côté intérieur dessous) sur une couche de purée de pommes de terre à la crème, bien travaillée. Couvrir de purée Soubise au riz ; parsemer la surface de Gruyère râpé ; mélanger d'un tiers de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et faire gratiner vivement.

Œufs Comtesse. — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartelettes de purée d'asperges blanches ; dresser dessus les œufs nappés de sauce Parisienne et saupoudrés de truffe hachée, bien noire.

Œufs à la Coque. — A) Plonger les œufs à l'eau bouillante ; leur donner 3 minutes d'ébullition s'ils sont du poids moyen de 55 grammes. S'ils sont plus gros, compter une demi-minute d'ébullition en plus.

B) Plonger les œufs à l'eau bouillante ; leur donner une minute d'ébullition et les tenir encore pendant 3 minutes dans l'eau, hors du feu.

C) Mettre les œufs à l'eau froide, faire prendre l'ébullition ; égoutter les œufs dès qu'elle s'accuse franchement.

D) Par le traitement à la vapeur, en appareils spéciaux, la cuisson des œufs à la coque demande 3 minutes.

Côtelettes d'Œufs. — *Durs* : Couper en dés le blanc et le jaune des œufs ; les lier avec de la sauce Béchamel réduite additionnée de jaunes