

Dresser chaque œuf dans un fond d'artichaut bien blanc et l'entourer d'un cordon de gelée hachée.

Œufs Nantua. — *Sur le plat* : Garnir le fond du plat d'une cuillerée de salpicon de queues d'écrevisses; casser les œufs dessus et les cuire. Après cuisson, entourer chaque jaune de 3 belles queues d'écrevisses, et placer une lame de truffe dessus. Border le plat d'un cordon de sauce Nantua.

Il est facultatif d'augmenter la garniture de 2 petites coques d'écrevisses farcies.

Pochés ou Mollets : Garnir des croûtes de tartelettes d'un salpicon de queues d'écrevisses lié à la sauce Nantua. Napper les œufs de sauce Nantua; les décorer d'une croix formée avec 2 queues d'écrevisses coupées dans la longueur, et les dresser sur les croûtes garnies.

Froids : Préparer les œufs en forme de tonnelets, comme ceux « à la Moscovite », et les vider de même. Les garnir d'un salpicon de queues d'écrevisses lié avec une sauce Mayonnaise additionnée de la purée des carcasses et débris des écrevisses passés à l'étamine, en montant ce salpicon en dôme au-dessus des bords. Décorer chaque œuf avec quatre demi-queues d'écrevisses, quatre losanges de truffe, et napper de gelée à plusieurs reprises.

Dresser les œufs sur des fonds d'artichauts garnis de même Mayonnaise à la purée d'écrevisse.

Œufs à la Napolitaine. — *Moulés* : Préparer un appareil d'œufs brouillés au Parmesan en le tenant très moelleux; l'additionner, par 5 œufs brouillés, de 2 œufs battus en omelette et assaisonnés.

Mouler en moules à brioches à larges cannelures, bien beurrés, et faire pocher.

Dès que l'appareil est suffisamment solidifié, démouler sur un plat à gratin beurré, saupoudré de Parmesan râpé; napper les œufs d'une sauce Demi-glace fortement tomatée, réduite et beurrée. Faire glacer vivement.

Œufs Négus. — *Sur le plat* : Cuire les œufs sur le plat comme à l'ordinaire. Disposer une petite croquette de gibier en forme de palet, de chaque côté des jaunes, et entourer d'un cordon de sauce Périgueux.

Œufs à la Niçoise. — *Pochés ou Mollets* : Tourner des pommes de terre en forme de fond d'artichaut; les cuire au beurre comme des pommes Château, et les garnir de haricots verts coupés en dés et liés au beurre.

Dresser les œufs dessus; disposer un petit bouquet de fondue de tomates sur chaque œuf, et entourer d'un cordon de jus de veau lié.

Froids : Garnir des croûtes de tartelettes forme médaillon avec : haricots verts, pommes de terre cuites à l'eau, chair de tomate crue pelée, coupés en petits dés réguliers :

Dresser sur chaque tartelette un œuf poché, masqué de sauce Mayonnaise additionnée d'un cinquième de purée de tomate crue.

Œufs Ninon. — *Pochés ou Mollets* : Dresser les œufs sur croûtons minces frits au beurre, avec une lame de truffe cannelée sur chacun, et les ranger en couronne sur un plat. Disposer entre chaque œuf 3 tiges de pointes d'asperges de 5 à 6 centimètres de longueur, placées les têtes en dehors.