

Ranger les tartelettes sur une plaque ; mettre à four chaud pour pocher l'appareil et glacer en même temps.

Œufs à la Huguenote. — *Sur le plat* : Verser dans chaque plat 2 cuillerées de jus de gigot (de jus et non de déglaçage) ; ajouter quelques parcelles de beurre et faire bouillir. Casser les œufs dedans et cuire comme à l'ordinaire. Disposer entre les jaunes une cuillerée de rognon de mouton, coupé en dés, sauté au beurre, additionné d'un quart d'oignon haché cuit au beurre, et lié légèrement à la sauce Demi-glace.

Servir dessus quelques grains de persil haché.

Œufs à la Hussarde. — *Pochés ou Mollets* : Prendre de belles demi-tomates ; les presser à fond, les assaisonner et les faire griller ou pocher au four. Garnir ces tomates d'oignon haché grossièrement, sauté au beurre, et de jambon maigre coupé en dés, liés avec quelques cuillerées de sauce Demi-glace.

Dans chaque demi-tomate ainsi garnie, dresser un œuf, nappé de Velouté relevé au Cayenne.

Œufs Isoline. — *Sur le plat* : Cuire les œufs sur le plat comme à l'ordinaire. Ranger entre chacun d'eux et autour du plat, de toutes petites demi-tomates préparées à la Provençale. Placer un beau foie de volaille sauté au Madère sur le milieu de chaque demi-tomate.

Œufs Jeannette. — *En cocotte* : Tapisser le fond et les parois des cocottes d'une couche de farce de volaille à la crème, additionnée d'un cinquième de son poids de purée de foie gras.

Casser les œufs dedans et les pocher. — En les sortant du bain, entourer les jaunes d'un cordon de Velouté de volaille.

Œufs Jockey-Club. — *Sur le Plat* : Cuire les œufs sur le plat ; les couper à l'emporte-pièce rond uni et les dresser en couronne sur des toasts très minces, grillés et tartinés de foie gras.

Disposer au milieu une garniture de rognon de veau sauté, additionné de truffes en dés et lié d'une sauce Demi-glace un peu serrée.

Œufs au Jus. — *En cocotte* : Casser les œufs dans les cocottes bien beurrées et les pocher comme de coutume.

Au moment de servir, entourer les jaunes d'un cordon de jus de veau réduit.

Œufs Léontine. — *En cocotte* : Tapisser le fond et les parois des cocottes d'un fin salpicon de queues d'écrevisses et de truffe, lié avec un peu de farce de poisson à la crème. Mettre les cocottes à l'entrée du four pour pocher la farce d'abord ; casser ensuite les œufs et les pocher comme de coutume.

Entourer les jaunes d'un cordon de sauce Tomate au moment de servir.

Œufs Lili. — *Moulés* : Beurrer des moules ovales et semer dans l'intérieur du corail haché, ou des œufs de homard égrenés.

Préparer un appareil d'œufs brouillés avec : 8 œufs ; une cuillerée de crème ; 2 cuillerées de salpicon très fin de queues de crevettes et de truffe ; 25 grammes de beurre. L'additionner finalement de 4 œufs battus en omelette et assaisonnés.

Garnir les moules avec cet appareil et faire pocher.

Démouler ; dresser en couronne sur un plat, et verser au milieu une sauce aux crevettes légère.