

DEUXIÈME SÉRIE

OMELETTES

La théorie de la préparation de l'omelette est très simple et très compliquée à la fois, car en ce qui la concerne les goûts sont très variés. Les uns la veulent très cuite, d'autres l'exigent à point; d'autres, enfin, ne l'estiment que lorsqu'elle est déliquescente : l'essentiel est donc de connaître les préférences des convives.

Nous ne nous arrêterons pas non plus sur son exécution qui est, avant tout, une question d'habitude et de tour de main; nous dirons simplement que ce qu'on doit obtenir, c'est l'homogénéité des molécules d'œufs et le moelleux de l'ensemble.

En somme, qu'est-ce qu'une omelette? Des œufs brouillés d'un genre spécial enfermés dans une enveloppe d'œuf coagulé, et rien autre chose.

Nous adoptons comme type, pour les recettes qui suivent, *l'omelette de 3 œufs*, dont l'assaisonnement comporte une demi-pincée de sel fin et une prise de poivre, et qui nécessite, pour son apprêt, l'emploi de 15 grammes de beurre.

Lorsque l'omelette est roulée et renversée sur le plat, il est bon de passer un morceau de beurre à la surface pour lui donner du brillant : c'est un procédé facultatif mais recommandable.

Omelette Agnès Sorel. — Fourrée de 30 grammes de champignons crus émincés, sautés au beurre et liés avec une cuillerée de purée de volaille. Disposer sur l'omelette 8 petites rondelles de langue écarlate, chevalées, et l'entourer d'un cordon de jus de veau.

Omelette Archiduc. — Fourrée de 2 beaux foies de volaille, émincés, sautés au beurre et liés à la sauce Demi-glace. Disposer sur l'omelette 8 lames de truffe glacées, et l'entourer d'un cordon de sauce Demi-glace.

Omelette Bénédictine. — Fourrée d'une cuillerée de brandade de morue chaude, additionnée d'un quart de truffe hachée. — Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Crème.

Omelette à la Bouchère. — Fourrée de 30 grammes de moelle bien fraîche détaillée en dés, pochée et liée d'un filet de glace de viande. Disposer sur l'omelette 4 rondelles de moelle pochées, enrobées de glace de viande blonde.