

N^o 807. **Œufs à la Huguenete.**

Mettez dans un plat un bon jus de bœuf à la mode, ou tout autre fond de cuisson un peu gras; cassez-y les œufs, et lorsque l'ébullition commencera, vous assaisonnerez légèrement les jaunes avec un peu de sel.

En même temps, passez dans une casserolle, avec un peu de dégraissis, une échalotte hachée et une truffe, un peu de jambon cuit et de blanc de volaille; coupez le tout à petits dés; mouillez avec un peu de jus (*Voy.* n^o 77), ou de sauce, et quand les œufs seront au point, vous en masquerez les blancs avec cette garniture.

N^o 808. **Œufs en petites Caisses.**

Faites des petites caisses rondes ou carrées, comme pour les biscuits; enduisez-les à l'intérieur avec un peu d'huile, et posez dans chacune de la farce à gratin, un peu de beurre ou du dégraissis (*Voy.* n^o 164); vous les poserez ainsi sur le gril, et lorsque la farce commencera à bouillir, vous mettrez un œuf entier dans chacune; quand elles seront toutes pleines, vous les couvrez d'une tourtière que vous soutiendrez sur un grand trépied; faites une garniture comme ci-dessus; mouillez avec un peu de coulis (*Voy.* n^o 78), et quand les œufs seront au point, vous en couvrez tous les blancs.

N^o 809. **Œufs brouillés.**

Cassez des œufs dans un plat creux; assaisonnez-les avec du sel et une pincée de poivre; posez, en même temps, sur le feu une casserolle avec un morceau de beurre ou de dégraissis de quelque bon fond de cuisson; passez-y un moment des tranches de truffes, du persil, une échalotte et un anchois, ces trois derniers objets