bien hachés; vous y mêlerez les œufs et vous les tournerez avec une cuiller, ou bien avec un petit fouet, afin de détacher successivement tout ce qui peut s'attacher au fond et aux parois de la casserolle; quand ils auront acquis une certaine consistance, vous les retirerez pour y joindre des pointes d'asperges et un jus de citron : on peut, pour remédier à un excès de cuisson, si on n'avait pas bien saisi le point, ce qui est très-essentiel en cuisine, mettre dans cet apprêt un peu de jus (*Voy.* n° 77) ou de coulis (*Voy.* n° 78).

### N° 810. Œufs à l'oseille.

Otez la côte de feuilles d'oseille ; lavez-les et faites-les blanchir à l'eau ; vous les égoutterez à la passoire ; vous les hacherez et les passerez au tamis, ensuite vous les cuirez à petit feu dans du beurre fondu ; vous les assaisonnerez et les remuerez à courts intervalles, avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elles aient pris bon goût ; alors vous les lierez avec une pincée de farine ; une minute après, vous les mouillerez avec du lait, et continuerez de les faire bouillir à petit feu ; lorsque vous voudrez servir, mêlez deux œufs entiers à la préparation, en la remuant sur le feu avec la cuiller ; vous la servirez entourée de quartiers d'œufs durs, coupés en long, ou d'œufs pochés (*Voy.* n° 802), ou enfin, de petites omelettes coupées triangulairement.

### N° 811. Omelette aux fines herbes.

Assaisonnez les œufs avec du sel, du poivre, du persil, un anchois haché ; mettez la poêle au feu avec de l'huile ou du beurre, ou moitié l'un et l'autre ; lorsque le liquide sera bouillant, vous y jetterez les œufs battus, et quand