

ils seront pris, vous pencherez la poêle sur le devant, et roulerez l'omelette, qui doit être servie un peu baveuse.

**N° 812. Omelette aux Truffes.**

Battez avec les œufs quelques tranches de truffes, et faites comme ci-dessus.

**N° 813. Omelette au Jambon.**

Mettez dans la poêle du beurre, du jambon coupé à petits dés et faites l'omelette à l'ordinaire.

**N° 814. Omelette à la Savoyarde.**

Coupez des croûtons de pain à petits dés, et faites-les frire au beurre ; coupez de la même façon du fromage de Gruyère ; battez le tout dans vos œufs, assaisonnez-les, et terminez l'omelette à l'ordinaire ; il est à propos de la faire au beurre, et d'y ajouter des fines herbes.

**N° 815. Omelette aux Oignons.**

Faites cuire dans de l'huile ou du beurre des oignons coupés à petits filets ; assaisonnez-les ; quand ils seront cuits et un peu roux, battez-les avec les œufs que vous avez assaisonnés à part, et terminez à l'ordinaire.

**N° 816. Omelette à l'Espagnole.**

Mettez dans la poêle du beurre, du jambon coupé à petits dés ; joignez aux œufs battus quelques tranches de pommes d'amour cuites et des fines herbes, et roulez votre omelette ; vous la dresserez ensuite sur un plat, vous l'entourerez d'œufs durs coupés en quatre dans leur longueur, de truffes cuites et de cornichons, que vous intercalerez avec symétrie, et vous verserez par dessus une sauce aux pommes d'amour (*Voy.* n° 120).