

LE UOVA

I piatti a base di uova potrebbero essere classificati fra gli antipasti caldi, sul menù li troviamo subito dopo i "potage", sui menù semplificati, sono trattati come degli antipasti caldi, vengono piazzati fra il "potage" ed il piatto principale, esse rappresentano il primo piatto. Al giorno d'oggi si servono soprattutto alla carta, e si chiamano "snack caldi". Un suggerimento, se possibile non usare piatti in argento per il servizio delle uova, diventerebbe immediatamente nero.

<u>Principali modi di cottura:</u>	à la coque.	al latte
	mollets	molliccie
	pochés	affogate, bollite
	brouillés	strapazzate
	au plat	al piatto
	moulés	sformate
	en cocotte	in terrina
	frits	fritte
	Omelettes Plat	in frittata.
	Omelette	a formadi mezzaluna

Uova alla coque

Immerse nell'acqua bollente, tempo di cottura a secondo il volere del cliente, normalmente da 2 a 3 minuti, porle nell'apposito portauova, il tutto su di un piatto a dessert ricoperto da un tovagliolo di carta ed accompagnato dallo speciale cucchiaino.

Uova "mollets"

Bolliti per 6 minuti in acqua bollente, raffreddate e scusciate, conservate pronte per l'uso in acqua calda leggermente salata.

à l'Espagnole

Guarnite di fette di pomodoro abragiato e cipolle fritte.

à la Française

Coperto di bechamel, grattinato, con fette di tartufo e fondi di carciofo al burro.

à la Belle Hélène

Guarnito di punte di aspargi e di salsa suprême.

Uova "pochés"

Rompere le uova fresche nell'acqua bollente acetata, cuocere per qualche istante poi raffreddare. (il giallo deve rimanere molle)

Florentine

Messe su un tampone di spinaci in foglia, ricoperti di salsa mornay e grattinati.

Belle Hélène

Punte di aspargi e salsa suprême.

Clamart

Posti su di un tampone di purea di piselli freschi e nappati di salsa suprema.

Uova "brouillés"

Uova sbattute con la frusta, cotte a fuoco lento e rimestate in continuazione, finite di cuocere aggiungere burro e panna. (tenere presente che essa deve apparire morbida).

Portugaise

mischiata alla salsa pomodoro.

Parmesan

rimestati con abbondante parmigiano

Parmantier

Con dadini di patate saltate.

Uova "au plat"

Far fondere del burro in un piatto da tavola oppure un tegamino, versarvi dentro delle uova crude, (fare attenzione che il rosso non si rompa) e mettere al forno finché l'albume sarà sodo. Questo tegamino dovrà poi venire portato direttamente sulla tavola del cliente, quindi porre sotto di esso un piatto a dessert con tovagliolo in carta.

Américaine

bacon e pomodoro grigliato

Chasseur

fegato di volatili e champignons, salsa madera.

Forestière

piccolo bouquet di spugnole.

Uova "moulés"

Rompere delle uova in piccole cocotte (moules) stampini di varie forme, e porle a bagno maria per 4/6 minuti. Possono venire servite con salse o sughi diversi.
(il tutto verrà poi tolto dallo stampino)

Uova "en cocotte"

Stesso procedimento di sopra, solo che la cottura avviene al forno.

Uova "frites"

Rompere delle uova in un recipiente, versarle in una padella con olio bollente, cuocerle finché l'albume sia sodo ed il rosso ancora molliccio. Con una spatola farle poi scivolare nel piatto che andrà al cliente.

Questo piatto può venire guarnito in vari modi.

"Omelettes"

Rompere le uova in una scodella, sbatterle con la frusta, porre una padella sul fuoco con del burro fuso, versare il composto, con una forchetta rimestare leggermente, fare arrotolare il composto su sé stesso, lasciare prendere colore.

(se ben fatta dovrà essere molliccia all'interno)

à l'Espagnole

Farcita con pezzetti di peperone rossi, guarnita con fette di pomodoro ed anelli di cipolla fritti.

au fromage

Misto con dadolini di formaggio, preferibilmente Emmenthal

Mexicaine

Funghi, peperoni e pomodori.

au Jambon

Mescolata con dadini di prosciutto cotto

aux fines herbes"

Mescolata con erbe fini e burro spumante