

la timbale sur un bloc de glace imitant un rocher surmonté d'un aigle et couvrir l'ensemble d'un voile de sucre filé.

Pêches à l'Aurore. — Peler les pêches ; les pocher dans un sirop au kirsch et les laisser refroidir dans le sirop.

Les égoutter ; les dresser en timbale d'argent, sur une couche de « Mousse glacée aux fraises » et napper d'un Sabayon froid au curaçao.

Pêches Alexandra. — Pocher les pêches dans un sirop à la vanille et les laisser bien refroidir.

Les dresser dans une timbale sanglée, garnie au fond d'une couche de glace à la vanille masquée de purée de fraises. Semer sur les pêches des pétales de roses rouges et blancs, et couvrir d'un voile de sucre filé.

Pêches Cardinal. — Pocher les pêches au sirop vanillé. Lorsqu'elles sont bien froides, les dresser en timbale sur une couche de glace à la vanille. — Les recouvrir de purée de framboises bien rouge, sucrée et parfumée au kirsch ; parsemer la surface d'amandes fraîches, effilées et bien blanches.

Pêches au Château-Laffitte. — Echauder les pêches, les peler et les diviser en deux. — Les pocher dans du vin de Château-Laffitte, en quantité suffisante pour qu'elles en soient couvertes et sucré à raison de 300 grammes par bouteille de vin.

Laisser refroidir dans le sirop ; dresser les pêches dans une timbale en argent. — Réduire le vin des trois quarts et le lier avec un peu de gelée de groseilles framboisée. Lorsqu'il est bien froid, en arroser les pêches.

Pêches Dame-Blanche. — Pocher les pêches au sirop vanillé. — Quand elles sont froides, les dresser en timbale sur une couche de glace à la vanille, couverte de minces tranches d'ananas, macérées avec kirsch et marasquin. — Entre chaque pêche, et dans tous les intervalles, disposer de gros points de crème Chantilly poussés à la poche munie d'une douille cannelée.

Pêches Eugénie. — Choisir des pêches mûres à point. Enlever le noyau avec précaution, supprimer la pelure et les disposer dans une timbale en les intercalant de fraises des bois. Arroser de quelques cuillerées de Kirsch et de marasquin, couvrir la timbale et tenir sur glace une heure à l'avance.

Au moment de servir, masquer les pêches d'un Sabayon au Champagne très froid.

Pêches à l'Impératrice. — Partager les pêches en deux ; les pocher dans un sirop vanillé et les laisser refroidir. Ensuite, les égoutter et les éponger ; puis garnir la cavité de chaque demi-pêche d'assez de glace à la vanille pour lui donner la forme et la grosseur du fruit entier. Napper le côté de la demi-pêche de sauce Abricot serrée et rouler la pêche ainsi reformée dans des amandes effilées pralinées.

Dresser ces pêches sur un tampon en génoise imbibé de kirsch et marasquin, posé sur un fond en pâte sèche glacé à la framboise.

Recouvrir d'un voile de sucre filé.

Pêches Isabelle. — De grosses pêches de vigne mûres à point. Enlever la pelure, supprimer le noyau et les partager en deux. Disposer