

de crème. Verser cette composition dans un plat à Pudding beurré; le cuire au bain-marie et au four.

NOTA. — Quelle que soit leur nature, les Puddings anglais sont servis dans les plats où ils ont cuit.

Pudding de Biscuits. — Émietter dans une casserole 250 grammes de biscuits à la cuiller; les arroser de 6 décilitres de lait bouillant, additionné de 150 grammes de sucre. Prendre et travailler sur le feu; puis, ajouter : 150 grammes de fruits confits coupés en dés et raisins de Corinthe, mélangés et macérés au kirsch; 5 jaunes et 125 grammes de beurre fondu. Compléter avec 3 blancs d'œufs en neige et verser en moules unis, beurrés et chapelurés.

Pocher au bain-marie et servir en même temps une sauce Abricot.

Pudding de Cabinet. — Garnir un moule à cylindre, beurré, avec des biscuits à la cuiller, ou des tranches de biscuit au beurre, imbibés avec une liqueur quelconque, en les disposant par couches alternées de salpicon de fruits confits et de raisins macérés à la liqueur, avec, à différents endroits, un peu de confiture d'abricots. — Finir de remplir le moule, en versant dedans, petit à petit, de la composition à Crème renversée parfumée à volonté. — Pocher au bain-marie.

Démouler le Pudding au moment et le napper de crème Anglaise A à la vanille, ou de Sabayon.

PUDDING DE FRUITS A L'ANGLAISE

Apple-Pudding. — Préparer une Pâte à Pudding. (Voir *Pâtes, Série des préparations auxiliaires pour Entremets.*)

Laisser reposer cette pâte pendant une heure; l'abaisser en lui donnant 8 millimètres d'épaisseur et, avec cette abaisse, foncer un moule à dôme ou un grand bol à pudding, bien beurré. Le garnir de pommes émincées, additionnées de sucre en poudre et parfumées avec du zeste de citron haché et un peu de cannelle en poudre.

Fermer le moule avec une abaisse de pâte bien soudée; l'envelopper dans un linge que l'on attache fortement; le plonger dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire environ 2 heures, pour un moule de la contenance d'un litre.

NOTA. — On peut faire ce Pudding avec d'autres fruits à pulpe, ainsi qu'avec certains légumes; comme la citrouille, le potiron, etc.

PLUM-PUDDING

Mettre dans une terrine : 500 grammes de graisse de rognon de bœuf hachée; 500 grammes de mie de pain; 250 grammes de farine; 250 grammes de pommes pelées et hachées; 250 grammes de raisins de Malaga épinés, raisins de Corinthe et raisins de Smyrne; 60 grammes de chacun des fruits confits suivants : écorces d'oranges, de citrons et de cédrats, coupées en petits dés; 60 grammes de gingembre; 120 grammes d'amandes hachées; 250 grammes de cassonade; le jus et le zeste haché d'une demi-orange et d'un demi-citron; 12 grammes d'épices mélangées et forcées en cannelle; 3 œufs; un décilitre et demi de rhum ou de cognac; 2 décilitres de Stout. Autant que possible les fruits doivent être macérés dans la liqueur longtemps à l'avance.