

Ranger les œufs dans un moule à bordure, huilé; les couvrir avec la Crème anglaise bien froide, mais non prise; faire prendre au frais, ou avec de la glace autour du moule.

**Riz à l'Impératrice.** — Préparer une composition de riz à Entremets, vanillé, dans les proportions de lait et sucre indiquées.

Lorsque le riz est cuit et un peu refroidi, l'additionner de 125 grammes de salpicon de fruits confits et de 4 cuillerées de purée d'abricot par 250 grammes de riz cru. Lui incorporer ensuite la même quantité de composition de Moscovite au kirsch — ou 5 décilitres de Crème anglaise collée et 5 décilitres de Crème fouettée.

Faire prendre une couche de gelée à la groseille au fond d'un moule à bordure haut de bords; verser ensuite la composition dedans et laisser prendre au frais, ou avec de la glace autour.

Au moment de servir démouler sur serviette.

**Riz à la Maltaise.** — Préparer le riz comme ci-dessus, mais le parfumer au zeste d'orange et en supprimer la purée d'abricot et le salpicon de fruits confits. Lui incorporer la même quantité de composition de Moscovite à l'orange; verser dans un moule à dôme et faire prendre à la glace. — Démouler au moment sur un plat rond; couvrir, par rangées alternées, de quartiers d'oranges parés à vif et macérés dans un sirop parfumé au zeste d'orange.

**Rôd Grôd (Entremets Danois).** — Mettre dans un poêlon en cuivre 500 grammes de groseilles rouges, 250 grammes de framboises et 8 décilitres d'eau. Faire donner un bouillon et passer au tamis fin. Cela doit produire environ un litre et demi de liquide auquel on ajoute : 380 grammes de sucre; 35 grammes de féculle de pomme de terre et 35 grammes de féculle de Sagou (l'une et l'autre diluées dans un peu d'eau); 2 décilitres de vin rouge et le quart d'une gousse de vanille. — Remettre la préparation sur le feu et lui donner 2 minutes d'ébullition en remuant bien.

Verser alors cette préparation dans des moules spéciaux en faïence, préalablement mouillés et saupoudrés de sucre en poudre — ou simplement sirupés. Laisser reposer pendant 48 heures dans un endroit frais avant de servir. — Démouler au dernier moment sur le plat de service; envoyer en même temps un peu de crème fraîche et du lait.

**Suédoise de fruits.** — Ainsi qu'il a été dit dans l'exposé de la préparation des gelées, la Suédoise de fruits est une gelée, moulée dans un moule à aspic et garnie, par couches, de fruits en compote, dont on varie le plus possible les dispositions et les couleurs.

**Tivoli aux fraises.** — Chemiser d'une épaisse couche de gelée au kirsch, bien claire, un moule historié et à douille centrale. Emplir le moule d'une composition de Moscovite fortement additionnée de purée de fraises des bois, et laisser prendre.

Démouler au moment et entourer de gelée au kirsch bien claire, hachée.