

La forme des Rissoles est très variable. On peut les faire en demi-lunes, en forme de bourses, de petits pâtés ronds ou ovales, etc.

Les Rissoles d'Entremets se font fréquemment aussi en pâte à brioche commune, et elles constituent une variante des Beignets Viennois. Dans ce cas, elles se dénomment invariablement *Rissoles à la Dauphine*, en spécifiant la nature de leur garniture.

RIZ POUR ENTREMETS

Propor ons : 500 grammes de riz Caroline ; 300 grammes de sucre ; une prise de sel ; 2 litres de lait ; 12 jaunes d'oeufs ; une gousse de vanille, zeste de citron ou d'orange ; 100 grammes de beurre.

Procédé : Laver le riz ; le blanchir, l'égoutter et le laver encore à l'eau tiède. L'égoutter à nouveau et le mettre en cuisson avec le lait bouilli, infusé à l'avance et sucré, le sel et le beurre.

Lorsque l'ébullition se prononce, couvrir la casserole et cuire doucement au four, pendant 25 à 30 minutes, sans aucunement toucher le riz pendant ce temps, ce qui, en occasionnant un déplacement du liquide, le ferait attacher au fond de l'ustensile.

En le sortant du four, ajouter les jaunes ; les mélanger à la fourchette, avec précaution, pour ne pas briser le riz qui doit rester en grains bien entiers.

SOUFFLÉS

Bien que les Soufflés soient généralement servis sans accompagnement, on peut néanmoins servir en même temps une compote de fruits de saison, ou une macédoine de fruits frais.

Composition pour Soufflés.

Les Compositions de Soufflés sont de deux sortes : 1° Celles à la crème qui, à la rigueur, peuvent servir pour tous les Soufflés ; 2° Celles à base de purée de fruits qui permettent d'obtenir un parfum plus pronon  qu'en les associant à la crème.

Composition de Soufflé à la Crème pour 4 personnes. — Un décilitre de lait ; 35 grammes de sucre ; une cuillerée de farine ; 10 grammes de beurre fin ; 2 jaunes ; 3 blancs montés en neige très ferme.

— Faire bouillir le lait avec le sucre, ajouter la farine délayée avec un peu de lait froid, cuire la composition pendant 2 minutes ; la compléter, hors du feu, avec le beurre, les jaunes et les blancs.

Composition de Soufflé à la Crème pour les grands services. — Travailler en casserole 250 grammes de sucre et 250 grammes de farine avec 4 oeufs entiers et 3 jaunes. Délayer avec un litre de lait bouillant ; ajouter une gousse de vanille et cuire comme une Crème frangipane.

Compléter, hors du feu, avec 125 grammes de beurre, 5 jaunes et 12 blancs montés en neige bien ferme.

Composition de Soufflé à base de purée de fruits. — 500 grammes de sucre ; 400 grammes de purée du fruit adopté et 10 blancs montés en neige bien ferme.

— Cuire le sucre « au cassé » ; lui ajouter la purée de fruit qui le d couit et le ramène au boulet, et le verser sur les blancs.