

dénoyautées, cuites dans un sirop léger et liées à la gelée de groseille framboisée.

Timbale à la Parisienne. — Cuire une brioche dans un moule à Charlotte. Quand elle est bien froide, retirer la mie de l'intérieur comme ci-dessus; abricoter le tour et décorer aux fruits confits.

Au moment de servir, verser dedans une garniture composée de : pommes et poires pelées, coupées en quartiers; pêches et abricots cuits au sirop vanillé; ananas coupé en gros dés; losanges d'angélique; demi-amandes; raisins frais en grains et raisins secs gonflés à l'eau tiède. Cette garniture liée d'une purée d'abricots au kirsch.

SÉRIE DES ENTREMETS DE FRUITS CHAUDS

ABRICOTS

Qu'ils soient frais ou conservés, les abricots employés pour Entremets doivent toujours être pelés. Lorsqu'on emploie des abricots de conserve, il est bon de les recuire s'il en est besoin, car il arrive parfois qu'ils sont un peu fermes.

Abricots Bourdaloue. — Préparer une croûte à flan et la cuire à blanc. Garnir le fond d'une couche de crème frangipane claire, additionnée de macarons écrasés. Sur cette crème, ranger des demi-abricots pochés au sirop vanillé et les recouvrir d'une couche de même crème. Saupoudrer la surface de macarons écrasés; arroser de beurre fondu et glacer vivement.

NOTA. — Ceci est la méthode généralement pratiquée; mais les fruits « à la Bourdaloue » peuvent se faire aussi des façons suivantes :

- 1° Les fruits dressés en timbale basse, entre deux couches de crème, et la couche supérieure légèrement gratinée;
- 2° En bordure de riz ou de semoule, avec même gratin final de la crème;
- 3° En bordure de génoise abricotée.

Abricots Colbert. — Pocher au sirop, en les tenant fermes, de beaux demi-abricots. Les égoutter, les éponger et garnir la cavité de Riz pour entremets, de façon à reformer le fruit en entier. Les paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine; les frire au moment et les égoutter. Piquer une petite tige d'angélique sur chaque abricot pour imiter le pédoncule et dresser sur serviette.

— Servir à part une sauce Abricot au kirsch.

Abricots Condé. — Préparer sur un plat rond une bordure de Riz à Entremets vanillé, garni de fruits confits coupés en dés et macérés au kirsch.

Cette bordure peut être dressée à la main, ou moulée dans un moule à bordure uni et beurré.