

Elle sert comme garniture d'entremets, ou on la dresse sur coupe, avec décor fait en même crème ou aux fruits. — Envoyer à part des biscuits à la cuiller.

Crème Caprice. — Additionner à un demi-litre de Crème Chantilly le quart de son volume de meringues brisées grossièrement.

Mettre la composition dans un moule à Madeleine foncé de papier blanc; fermer hermétiquement, sangler fortement et tenir à la glace pendant 2 heures.

Démouler au moment; enlever le papier et décorer à la poche munie d'une douille cannelée, avec de la Crème Chantilly rosée par addition d'un peu de suc de fraises ou de framboises.

Brise de Printemps. — Crème Chantilly parfumée à la violette, légèrement frappée, dressée à la cuiller dans d'élégantes petites coupes en cristal. Placer dessus quelques violettes pralinées.

GELÉES

Au point de vue de la préparation, les Gelées sont de deux sortes : 1° les Gelées aux vins et liqueurs; 2° les Gelées aux fruits. La base des unes comme des autres est toujours la même : c'est la gélatine dissoute dans une quantité d'eau déterminée.

Cette gélatine est fournie par la cuisson de pieds de veau : c'est la meilleure, mais aussi celle dont la préparation est la plus compliquée. Souvent, on emploie simplement, selon les proportions indiquées ci-dessous, la gélatine que l'on trouve dans le commerce.

Gelée de pieds de veau. — Prendre de beaux pieds de veau, dégor-gés et blanchis; les mettre en cuisson avec un litre d'eau par pied. Ecumer aussi complètement qu'il est possible de le faire; couvrir et laisser cuire très doucement pendant 7 heures.

Au bout de ce temps, passer la cuisson et la dégraisser à fond; juger sa force gélatineuse en en refroidissant un peu sur glace; la rectifier s'il y a lieu, en y ajoutant la quantité voulue d'eau filtrée et en l'essayant encore sur glace.

Par litre de gelée de pieds, ajouter : 250 grammes de sucre; une pointe de cannelle; un demi-zeste d'orange et un demi-zeste de citron; le jus d'une orange et d'un citron.

Pour la clarification, procéder comme il est expliqué ci-dessous.

Gelée à base de gélatine. — Dissoudre 35 grammes de gélatine dans un litre d'eau. Ajouter : 250 grammes de sucre; le zeste et le suc d'un demi-citron et d'une orange. Faire bouillir; laisser reposer ensuite pendant 10 minutes, hors du feu.

Clarification : Battre dans une casserole bien propre un blanc d'œuf et demi avec un verre à Porto de vin blanc. Verser le sirop collé sur le blanc d'œuf, petit à petit, en fouettant vigoureusement.