

**Fraises Fémina.** — Choisir de belles fraises; les saupoudrer de sucre; les arroser de curaçao Grand-Marnier et les laisser macérer sur glace pendant une heure.

Au moment de servir, disposer au fond d'une coupe ou d'une timbale une couche de glace à l'orange, laquelle sera additionnée de la liqueur de macération.

— Ranger les fraises sur cette glace.

**Fraises Lérina.** — Prendre un petit melon noir des Carmes; l'ouvrir en détachant un morceau rond dont le pédoncule forme le centre; en retirer d'abord les graines et filaments. Détacher ensuite la pulpe du melon avec une cuiller à dessert et la saupoudrer de sucre.

Faire macérer, à la liqueur de Lérina, la quantité voulue de fraises des bois, ou des quatre saisons à défaut.

Garnir le melon avec ces fraises et la pulpe retirée; le refermer avec le morceau enlevé et le tenir sanglé, à la glace sans sel, pendant 2 heures dans un rafraîchissoir.

— Dresser sur serviette au dernier moment.

**Fraises Marguerite.** — Faire macérer avec sucre et kirsch de petites fraises des bois. Ensuite, les égoutter et les lier avec une quantité équivalente de sorbet grenadine; les dresser dans une timbale en argent sanglée à l'avance; les recouvrir de crème Chantilly parfumée au marasquin et décorer avec de la même crème.

**Fraises Marquise.** — Dresser, dans une timbale sanglée, de la crème Chantilly additionnée de moitié purée de fraises des bois. Recouvrir entièrement la crème avec de belles fraises choisies, de grosseur moyenne, macérées au kirsch et roulées au dernier moment dans du sucre en semoule.

**Fraises Melba.** — Garnir le fond d'une timbale avec de la glace à la vanille. Sur cette glace, disposer une couche de fraises choisies; les recouvrir d'une purée de framboises épaisse, légèrement sucrée.

**Fraises Monte-Carlo.** — Choisir de belles fraises de serre; les mettre dans une timbale, saupoudrer de sucre, arroser de curaçao blanc et tenir au frais. Avec des fraises moins belles, préparer une fine purée et l'additionner d'un tiers de son volume de crème Chantilly vanillée.

On aura préparé à l'avance : une Mousse au Curaçao moulée dans un moule à dôme et glacée; autant de coquilles de meringue qu'il y a de convives.

Ces coquilles entourées de sucre filé de façon à former de coquets petits nids.

*Dressage :* Démouler la mousse sur un plat ovale; ranger les nids sur les bouts du plat. Garnir le fond de chaque nid d'une cuillerée de purée de fraises à la crème; placer sur celle-ci 3 ou 4 des fraises préparées au curaçao.

Masquer le dôme de purée de fraises à la crème et la recouvrir d'un léger voile de sucre filé, parsemé de violettes pralinées de Monte-Carlo.

**Fraises Nina.** — Les préparer comme les « fraises Marguerite » et les lier avec du sorbet à l'ananas.

Dresser de même en timbale et couvrir de crème Chantilly additionnée de purée de framboises sucrée.