

Cerises au Claret. — Choisir de belles cerises ; rogner l'extrémité des queues et les ranger dans une timbale en argent. — Verser dessus, en assez grande quantité pour les couvrir juste, du vin de Bordeaux sucré, additionné d'une pointe de cannelle. Couvrir la timbale et la tenir pendant 10 minutes sur le côté du feu, pour pocher les cerises.

Les laisser refroidir dans le sirop ; puis, égoutter celui-ci ; le réduire d'un tiers et l'additionner d'une cuillerée de gelée de groseilles par 6 cuillerées de sirop réduit, pour le lier légèrement.

Servir ces cerises bien froides, avec des biscuits à la cuiller à part.

FIGUES

Soit à l'état cru, soit cuites, les Figues fraîches peuvent fournir l'élément d'excellents entremets, dont les quelques-uns qui suivent :

Figues à la Carlton (cruës). — Peler des figues fraîches bien mûres ; les diviser en deux parties, les ranger dans une timbale et tenir celles-ci entourée de glace pilée. — D'autre part, préparer une purée de framboises sucrée et la tenir sur glace. Au moment de servir, incorporer à la purée de framboises, le double de son volume de crème Chantilly et couvrir complètement les figues avec cette composition.

Figues à la Carlton (cuites). — Cuire dans un sirop vanillé des figues fraîches pelées et laisser refroidir. Ensuite, les égoutter ; les ranger dans une timbale et les couvrir de purée de framboises à la crème Chantilly, comme ci-dessus.

Figues à la Crème. — Peler les figues ; les diviser en deux parties et les ranger dans une timbale. Les sucrer très légèrement, les arroser de quelques cuillerées de liqueur de noyau et entourer la timbale de glace pilée.

Au moment de servir, les recouvrir de crème Chantilly vanillée.

NOTA. — Après avoir été cuites en compote, les figues fraîches peuvent être dressées sur un lit de riz, de semoule, de frangipane, etc.

Les Figues sèches peuvent se traiter de même au sirop vanillé ou se cuire au vin rouge et se servir avec du riz au lait, semoule, etc.

On peut aussi cuire les figues fraîches au four, dans un plat en terre au fond duquel on a mis quelques cuillerées d'eau et après les avoir saupoudrées de sucre.

A notre avis, les figues cuites au four sont plus délicates que celles qui sont cuites au sirop.

FRAISES

Fraises Cardinal. — Dresser en timbale de belles fraises rafraîchies ; les napper de sauce Melba, ou de purée de framboises fraîches ; semer sur celle-ci des amandes fraîches et des pistaches effilées.

Fraises à la Créole. — Faire macérer avec sucre en poudre et kirsch de belles fraises et la même quantité d'ananas coupé en dés.

Disposer, sur un compotier, un turban serré de tranches d'ananas également macérées au kirsch.

Dresser au milieu du turban, et en pyramide, fraises et dés d'ananas ; arroser d'un sirop au kirsch.