

**Fraise Rêve de Bébé.** — Choisir un ananas moyen bien mûr ; couper le dessus et retirer la pulpe de l'intérieur sans endommager l'écorce.

Préparer un tampon carré en génoise, de 2 centimètres d'épaisseur environ ; le creuser légèrement sur le milieu pour pouvoir y poser d'aplomb l'ananas vidé ; coller ce tampon de génoise sur un fond en pâte sèche de mêmes forme et dimensions ; le glacer au fondant rose ; décorer à la glace royale et placer une grosse fraise sur chaque angle.

Emincer la moitié de la pulpe retirée de l'ananas ; la faire macérer avec sucre, kirsch et marasquin.

Piler l'autre moitié et la presser pour en extraire le suc.

Dans ce suc d'ananas, faire macérer une quantité suffisante de fraises des bois pour remplir l'ananas aux trois quarts.

Au moment de servir, remplir l'ananas vidé avec des couches superposées d'ananas au kirsch et de fraises, en alternant chaque couche de crème Chantilly à la vanille.

— Servir très froid.

**Fraises à la Ritz.** — Dresser en timbale des fraises bien sucrées et rafraîchies ; les couvrir de la composition suivante :

Passer au tamis 250 grammes de fraises des bois ; ajouter à la purée un peu de sauce Melba, pour la colorer d'un beau rose, puis le même volume de crème Chantilly à la vanille, bien ferme.

Rafraîchir fortement ces fraises avant de servir.

**Fraises Romanoff.** — Faire macérer de belles fraises avec suc d'orange et curaçao. Les dresser en timbale sanglée et les recouvrir de crème Chantilly poussée à la poche munie d'une grosse douille cannelée.

**Fraises Sarah-Bernhardt.** — Choisir de belles fraises et les mettre à macérer avec Curaçao et fine Champagne.

Au moment de servir, les dresser en timbale sur une couche de glace ananas et les recouvrir de mousse au Curaçao.

**Fraises Wilhelmine.** — Faire macérer avec sucre en poudre, suc d'orange et kirsch, de belles et grosses fraises.

Les dresser en timbale et servir à part une Crème Chantilly à la vanille.

**Fraises Zelma Kuntz.** — Dresser en timbale de belles fraises rafraîchies. Les recouvrir d'une purée de framboises additionnée de son volume de crème Chantilly.

Décorer au cornet avec de la crème Chantilly et saupoudrer de pralin d'avelines en poudre.

## GOOSBERRIES

**Goosberries-fool.** — Pocher dans un sirop léger 500 grammes de petites groseilles vertes. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter à fond ; les passer au tamis et recueillir la purée dans une sauteuse.

Travailler cette purée sur glace en y ajoutant la quantité nécessaire de glace de sucre ; quantité qui varie selon l'acidité des fruits et la force du sirop employé pour pocher les fruits.

Incorporer à la purée la même quantité de crème fouettée bien ferme ;