

de ce dernier ne se marie pas aussi bien à celui des amandes que les autres parfums.

Blancs-Mangers Rubannés. — On les prépare comme les Moscovites rubannés, en alternant dans les moules des compositions de Blanc-Manger de nature et de coloration différentes, disposées en couches égales et bien régulières.

NOTA. — On peut aussi dresser les compositions de Blanc-Manger en timbales en argent, en caisses de porcelaine fine, ou dans des plats creux. Par ce procédé, on peut réduire la quantité de gélatine à ce qu'il faut strictement pour solidifier la composition, laquelle gagne ainsi en finesse. — La chose est très facile, puisque l'entremets ainsi préparé ne se démoule pas.

Dans son livre, *Le Cuisinier Parisien*, Carême recommande d'ajouter la composition du Blanc-Manger d'un quart de son volume de crème fine et bien fraîche à demi fouettée, quand cette composition commence à se lier. La recommandation a toujours sa valeur, et elle peut être suivie.

Blanc-Manger à l'Anglaise. — Faire bouillir un litre de lait additionné de 125 grammes de sucre. Le verser, en remuant vivement, sur 125 grammes de *corn-flour*, délayée avec 2 décilitres et demi de lait froid. — Travailler la composition au fouet pour la lisser ; puis la cuire en plein feu pendant quelques minutes, sans cesser de la remuer.

En retirant la composition du feu, la parfumer à volonté ; la verser, très chaude, dans des moules préalablement humectés de sirop léger, ce qui a pour but d'obtenir l'entremets plus brillant et plus lisse. Laisser prendre et servir bien froid ; soit au naturel, soit avec accompagnement d'une compote de fruits.

CHARLOTTES

Charlotte à l'Arlequine. — Masquer le fond du moule à Charlotte d'un rond de papier blanc ; garnir les parois de montants en génoise glacés au fondant blanc, rose et pistache, en les alternant et en les serrant l'un à côté de l'autre.

D'autre part, faire prendre dans des cercles à flan, posés sur feuilles de papier huilé, des compositions de Moscovite à la fraise, au chocolat, à la pistache et à l'abricot.

Détailler ces compositions en gros dés ; les mélanger dans une composition ordinaire de Moscovite à la crème, tenue un peu liquide. Verser le tout dans le moule et laisser prendre.

Au moment de servir démouler la Charlotte ; enlever le rond de papier et le remplacer par un mince fond en génoise, glacé au fondant et décoré aux fruits confits.

Charlotte Carmen. — Foncer la Charlotte avec des gaufrettes et la garnir de la composition suivante : 250 grammes de marmelade de tomate ; 125 grammes de marmelade de piments rouges ; une pointe de gingembre en poudre ; 100 grammes de gingembre confit coupé en dés ; le suc de 3 citrons ; 3 décilitres de sirop chaud à 32 degrés et 10 feuilles de gélatine dissoute.

Mélanger le tout et, quand la composition commence à se lier, l'ajouter d'un litre de crème fouettée.

Charlotte Chantilly. — Préparer la Charlotte avec des gaufrettes, collées directement sur un fond rond en pâte sèche ; soit avec de l'abricot