

douille cannelée; faire une belle rosace de même meringue sur le haut du dôme de riz et faire colorer cette meringue.

En sortant le plat du four, lustrer les poires au pinceau avec du sirop d'abricot un peu serré et les entourer d'une couronne de cerises mi-sucre.

Poires Sultane. — Cuire les Poires par demies ou en quartiers bien parés, dans un sirop vanillé.

Procéder, quant au reste de l'opération, comme il est indiqué aux « Abricots à la Sultane ».

Timbale de Poires à la Valenciennes. — Garnir aux deux tiers, avec de la pâte à Savarin, un moule à Charlotte, beurré. Laisser la pâte se développer par la fermentation; cuire et laisser refroidir. — Enlever le dessus, qui figurera le couvercle, et le mettre de côté; retirer ensuite la mie de l'intérieur, en ne laissant que la croûte; abricoter le tour de celle-ci.

Décorer de bandes alternées, faites avec du sucre en grains et des pistaches bien vertes, hachées. — Abricoter de même le couvercle.

Couper en quartiers des poires fondantes, telles que : Duchesse, Beurré, Doyenné ou autres; les peler; les émincer en tranches un peu épaisses et les cuire au beurre en procédant comme pour les pommes à Charlotte. Lorsque les poires sont bien atteintes, leur mélanger le quart de leur poids de marmelade d'abricots et parfumer à la Crème de vanille.

Remplir la timbale avec cette préparation; replacer le couvercle et dresser sur un plat chaud.

Servir à part une sauce Abricot au kirsch.

POMMES

Beignets de Pommes. — Prendre des pommes de Reinette, qui conviennent mieux que toutes autres; les trouer sur le centre avec une colonne d'un centimètre et demi de diamètre, pour en retirer le cœur et les pépins. Les peler et les couper en rondelles de 7 à 8 millimètres d'épaisseur; les faire macérer pendant 20 minutes avec sucre en poudre et cognac, ou rhum.

Quelques minutes avant de servir, les éponger légèrement; tremper les rondelles de pommes dans une pâte à frire légère; les mettre à grande friture chaude. Egoutter; ranger les beignets sur une plaque; les saupoudrer de glace de sucre; les glacer vivement et dresser sur serviette.

Pommes au Beurre. — Vider à la colonne des Calville ou des Reinettes grises; les peler et les blanchir pendant 2 minutes à l'eau bouillante citronnée. Les ranger ensuite dans un sautoir beurré; ajouter quelques cuillerées de sirop vanillé; les cuire au four, à couvert.

Les dresser sur de petits croûtons ronds en brioche, glacés au four; remplir de beurre travaillé avec un poids égal de sucre en poudre et additionné d'un peu de cognac, le vide fait au milieu des pommes.

Les napper avec leur sirop, légèrement lié à la purée d'abricot.

Pommes Bonne-femme. — Vider à la colonne des pommes de Reinette; les inciser légèrement tout autour.

Les ranger sur un plat; remplir le vide avec du beurre additionné de sucre en poudre; ajouter un peu d'eau au fond du plat et les cuire doucement au four. — Ces pommes se servent telles quelles.