

Bien mélanger le tout; verser cette composition dans des bols en faïence blanche, sans pieds et à rebords saillants; la tasser; recouvrir d'une serviette beurrée et farinée que l'on noue en dessous.

Cuire à l'eau bouillante, ou à la vapeur, pendant 5 à 6 heures.

Au moment de servir, arroser de cognac ou de rhum chauffés et flamber. — Ou, accompagner le Pudding, soit d'un Sabayon au rhum, soit de Beurre au cognac comme il est indiqué aux « Crêpes Gil-Blas », mais sans sucre; soit d'une Crème anglaise liée à l'arrow-root.

**NOTA.** — Quand l'on ne dispose pas de bol spécial, la composition est mise dans une serviette dont le centre est beurré et fariné. Celle-ci est ensuite ficelée en bourse et plongée dans l'eau bouillante.

**Pudding à l'Américaine.** — Mettre dans une terrine : 75 grammes de mie de pain; 100 grammes de cassonade; 100 grammes de farine; 75 grammes de moelle et autant de graisse de bœuf hachées; 100 grammes de fruits confits coupés en dés; un œuf et 3 jaunes; une pincée de zeste d'orange et de citron, haché; un peu de muscade et de cannelle; un petit verre de cognac ou de rhum.

Mélanger le tout; verser la composition dans un moule ou une terrine beurrés et farinés, et cuire au bain-marie.

Servir en même temps un Sabayon au rhum.

**Pudding à la Moelle.** — Fondre au bain-marie 250 grammes de moelle, 50 grammes de graisse de bœuf et laisser tiédir.

Ensuite, travailler cette graisse dans une terrine avec 200 grammes de sucre en poudre; puis, ajouter : 80 grammes de mie de pain trempée dans du lait et pressée; 3 œufs entiers et 8 jaunes; 200 grammes de fruits confits coupés en dés; 80 grammes de raisins de Smyrne et 50 grammes de raisins de Malaga sans pépins.

Verser dans un moule à bordure uni, à bords hauts, beurré et fariné; pocher au bain-marie.

Servir en même temps un Sabayon au rhum.

### PUDDINGS AU PAIN

**Pudding au pain à l'Anglaise.** — Beurrer de minces tranches de mie de pain; semer dessus des raisins de Corinthe et de Smyrne gonflés à l'eau tiède et bien égouttés.

Ranger ces tranches dans un pie-dish; recouvrir de composition à Crème renversée et pocher à l'entrée du four.

**Pudding au pain à la Française.** — Trempé 300 grammes de mie de pain blanc dans un litre de lait bouilli, vanillé et additionné de 250 grammes de sucre. — Passer au tamis et ajouter : 4 œufs entiers; 6 jaunes; 4 blancs fouettés en neige.

Verser cette composition dans un moule à bordure haut, beurré, saupoudré de mie de pain fine, et pocher au bain-marie.

Servir comme accompagnement: soit une Crème anglaise, un Sabayon à la vanille, ou une sauce aux Fruits.

**Pudding au pain à l'Écossaise.** — Préparer le Pudding exactement comme celui « à la Française », en y ajoutant 150 grammes de fruits frais de saison, émincés. — Mouler et pocher de même.

Servir comme accompagnement une sauce Groseille framboisée.