

SÉRIE DES ENTREMETS FROIDS DIVERS

Biscuit Monte-Carlo. — Sur une planche légèrement mouillée, et recouverte de papier d'office, placer 5 grands cercles à flans. Les remplir de meringue à moitié de leur hauteur; cuire la meringue et la tenir ensuite à l'étuve pendant 24 heures, de façon à ce qu'elle soit très sèche. Rassembler ces disques de meringue l'un sur l'autre en les intercalant de crème Chantilly saupoudrée de chocolat râpé. — Glacer au chocolat la surface du dernier disque, puis décorer le tour du biscuit avec de la crème Chantilly poussée au Cornet.

Sur les bords du Biscuit former une bordure de petites rosaces en Crème, et placer dans chaque rosace une violette pralinée.

Croûte Joinville. — Imbiber légèrement de sirop au kirsch des tranches de savarin frais; les dresser en turban en les alternant de minces tranches d'ananas macérées au kirsch; garnir le milieu du turban de crème Chantilly vanillée, montée en pyramide et la saupoudrer de chocolat râpé.

— Entourer la croûte de sirop d'abricot au kirsch.

Croûte Mexicaine. — Tailler sur une génoise rassise des tranches ovales de 6 centimètres de longueur et de 8 millimètres d'épaisseur.

Les masquer d'une couche de pralin à Condé et les faire sécher à four doux. — Dresser ces croûtes en forme de couronne sur un plat rond; garnir le milieu de glace plombière en montant celle-ci en rocher.

Croûte Normande à la Chantilly. — Préparer les croûtes comme celle de la Croûte à la Normande chaude. Les dresser en turban et napper avec le sirop lié à la marmelade de pommes, comme il est dit, mais bien froid.

Garnir le centre de marmelade de pommes à Charlotte, froide; recouvrir de crème Chantilly vanillée et la monter en forme de cône tronqué.

Diplomate aux fruits. — Préparer : 1° Un fonds en génoise aux fruits, glacé à l'abricot cuit au filet; 2° Un Bavarois aux fruits.

Démouler le Bavarois sur le fonds de génoise; l'entourer d'une compote de fruits de même nature que ceux qui ont servi à préparer sa composition.

Eton Mess. — C'est un mélange de fraises, épluchées, simplement écrasées à la fourchette, dans un bol, et de crème fouettée, en quantités égales. — Le dressage est une question de goût, mais on doit le préférer aussi simple que possible.

Flamri. — Dans un demi-litre de vin blanc et autant d'eau, bouillants, faire tomber en pluie 250 grammes de Semoule fine. — Laisser cuire