

Entourer le biscuit d'un turban de belles demi-pêches pochées au sirop vanillé.

**Pêches à la Vanille.** — Pocher les pêches, entières ou en demies, dans un sirop vanillé; les dresser dans une timbale. Les couvrir, à mi-hauteur, avec leur sirop de pochage lié à l'arrow-root, légèrement rosé et additionné de Crème de vanille. Entourer de croûtons en brioche, forme crête, glacés.

La meilleure méthode pour pocher les pêches est celle-ci. La première condition est de les choisir mûres à point, les tremper quelques secondes dans de l'eau bouillante, puis les plonger aussitôt dans de l'eau glacée. Si les pêches sont mûres à point, la pelure s'enlève sous une simple pression du doigt.

Les déposer alors dans une terrine et les recouvrir de sirop vanillé, bouillant, à 28°.

Si elles doivent être servies chaudes, on les conserve au chaud sans laisser bouillir.

Si elles doivent être servies froides, on les retire du sirop en temps voulu et elles sont mises à égoutter sur un tamis.

Pour le service de restaurant, lorsque les Pêches sont destinées à être servies rapidement, il suffit, aussitôt pelées, de les ranger sur une plaque émaillée ou autre ustensile, de les saupoudrer légèrement de sucre et de les tenir au frais.

Pour les Pêches simplement sucrées, le trempage à l'eau glacée au sortir de l'eau bouillante, a pour effet de conserver leur fraîcheur pendant de longues heures et éviter qu'elles noircissent. C'est un point qui a son importance dans le service des grands restaurants à la carte.

### POIRES

**Poires Bourdaloue.** — Si les poires sont moyennes, on les partage en deux ou, si elles sont grosses, en quartiers qui sont bien parés. On cuite ces poires dans un sirop vanillé et, quant au reste de l'opération, on procède absolument comme pour les Abricots.

L'observation formulée à la suite de la formule « Abricots Bourdaloue », s'applique aux Poires comme à tout autre fruit susceptible de recevoir cet apprêt.

**Poires Condé.** — De toutes petites poires, tournées avec soin, conviennent très bien pour cet entremets. Si elles sont moyennes, on les partage par moitié. Les cuire au sirop vanillé et les dresser sur une bordure de riz comme les « Abricots Condé ».

**Poires à l'Impératrice.** — Les partager en quartiers; bien parer ceux-ci et les cuire au sirop vanillé.

Les dresser en timbale basse, entre deux couches de Riz à Entremets, vanillé, et procéder, quant à la suite, comme pour les « Pêches Impératrice ».

**Poires à la Parisienne.** — Cuire un fond en génoise dans un cercle à flan et, quand il est à peu près froid, l'imbiber de sirop au kirsch.

Sur le milieu de ce fond, disposer un petit dôme de riz vanillé; l'entourer de demi-poires cuites au sirop et placées debout. Les encadrer d'un cordon de meringue ordinaire, poussée à la poche munie d'une moyenne