

## TIMBALES

**Timbale d'Aremberg.** — Foncer un moule à charlotte, beurré, avec de la pâte à brioche un peu ferme.

Garnir le moule de couches de quartiers de poires, cuits au sirop vanillé et tenus un peu fermes, alternées de marmelade d'abricots.

Fermer la timbale avec une abaisse de la même pâte, bien soudée après les bords légèrement mouillés; pratiquer une petite entaille au milieu pour l'échappement de la vapeur. Cuire au four de bonne chaleur moyenne pendant 40 minutes environ.

En sortant la timbale du four, la démouler sur le plat de service et la masquer d'une sauce Abricot au marasquin.

**Timbale Bourdaloue.** — Préparer une Pâte sèche sucrée additionnée de 125 grammes d'amandes hachées finement par litre de farine.

Avec cette pâte, foncer un moule à timbale, beurré; le garnir de fruits variés, cuits en compote, alternés de couches de crème frangipane. Couvrir avec une abaisse de même pâte et cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Lorsque la timbale est démoulée, la napper d'un sirop d'abricot à la vanille.

**Timbale Favart.** — Cuire une brioche dans un moule à « Riche-lieu »; la creuser en timbale comme il est expliqué à la « timbale Marie-Louise »; la glacer à l'abricot cuit et la décorer aux fruits confits.

La garniture de cette timbale ne comporte que des fruits entiers ou simplement partagés en deux, et de beaux marrons vanillés. On lie cette garniture avec un sirop d'abricot au kirsch, additionné d'un quart de purée de débris de marrons glacés. — La verser dans la timbale au moment de servir.

**Timbale Marie-Louise.** — Prendre une Gênoise cuite dans un moule à Charlotte et rassise. — Parer les deux extrémités et enlever le fond de la génoise; glisser la lame d'un couteau à 2 centimètres des bords de la croûte pour former un vide ayant la forme d'un tonneau défoncé aux deux bouts. Enlever la mie d'un seul morceau en forme de bouchon.

Placer sur le plat de service le fond de la génoise tartiné de marmelade d'abricots et poser dessus la génoise vidée. Remplir le vide de quartiers de pêches liés avec de la purée de fraises au kirsch. Recouvrir de meringue et passer au four pour coloration de celle-ci. — Au moment de servir, entourer la timbale avec la mie retirée, détaillée en demi-lunes glacées au four et en les intercalant de tranches d'ananas de même forme.

Sur cette bordure, disposer une couronne de grosses fraises.

**Timbale Montmorency.** — Cuire une brioche dans un moule à côtes, de grandeur proportionnée à l'importance de la timbale.

Lorsqu'elle est bien froide, retirer la mie de l'intérieur, en laissant tout autour et dans le fond une épaisseur d'un centimètre et demi. Masquer le tour au pinceau, avec de l'abricot cuit au filet; décorer avec des détails de feuilletage, comme : croissants, losanges, petits ronds, etc., cuits à four doux et à blanc.

Au moment de servir, verser dans la timbale une garniture de cerises