

angélique, taillées très minces, et entourer la base de bananes pochées dans un sirop au kirsch.

— Servir à part un sirop d'abricot au kirsch.

**Ananas Favorite.** — Voir la formule des *Beignets Favorite*.

## BANANES

**Bananes Bourdaloue.** — Retirer l'écorce des bananes et les pocher doucement dans un sirop vanillé.

Procéder ensuite comme pour les « Abricots Bourdaloue ».

**Bananes Condé.** — Les pocher au sirop vanillé et les traiter ensuite comme il est expliqué à la formule des « Abricots Condé ».

**Bananes Flambées.** — Retirer l'écorce; partager les bananes en deux dans le sens de la longueur et les saupoudrer de sucre fin. Ensuite, les passer dans la farine, dans de l'œuf battu et à nouveau dans la farine. Les cuire au beurre clarifié.

Dresser ces demi-bananes sur plat long et l'une à côté de l'autre; saupoudrer de sucre, arroser largement de Kirsch chauffé et l'enflammer au moment voulu.

**Bananes Meringuées.** — Les pocher au sirop vanillé et les traiter ensuite selon l'une des deux formules indiquées pour les Abricots; soit en les laissant entières, soit en les détaillant en rondelles.

**Bananes à la Norvégienne.** — Lever une tranche d'écorce sur chaque banane et retirer la pulpe de l'intérieur.

Remplir les écorces, aux trois quarts seulement, avec de la glace aux bananes; recouvrir vivement celle-ci d'un pointillé de meringue italienne parfumée au rhum.

Ranger sur un plat les bananes ainsi préparées; poser le plat sur une plaque contenant de la glace pilée et les passer au four assez chaud pour colorer promptement la meringue.

**Bananes Soufflées.** — Couper le dessus des bananes, aux trois quarts de la hauteur; retirer la pulpe sans briser les écorces. Passer cette pulpe au tamis; l'ajouter à une composition de Soufflé à la crème; compléter avec la quantité nécessaire de blancs d'œufs montés en neige, bien ferme; dresser cette composition dans les écorces.

Ranger celles-ci en rosace sur un plat et mettre au four pendant 6 minutes.

## CERISES

**Cerises Jubilée.** — Dénoyauter de belles cerises; les pocher au sirop et les dresser dans de petites timbales en argent. Réduire le sirop; le lier avec de l'arrow-root délayé avec un peu d'eau froide, dans les proportions d'une demi-cuillerée d'arrow-root par trois décilitres de sirop, ou avec de la gelée de groseilles.

Couvrir les cerises avec ce sirop lié; verser dans chaque timbale une cuillerée à dessert de kirsch chauffé et l'enflammer juste au moment de servir.