

Verser cette pâte dans une terrine ; lui ajouter d'abord, et petit à petit, 50 grammes de beurre frais, puis : 8 jaunes d'œufs ; 50 grammes d'amandes pilées finement avec une cuillerée de kirsch, autant de marasquin et 5 blancs d'œufs montés en neige très ferme.

La cuisson de ce Pudding se fait au bain-marie, de l'une ou l'autre des façons suivantes :

1° Dans un plat à pudding beurré. — Dans ce cas, en sortant le Pudding du bain, on saupoudre la surface de glace de sucre et on la quadrille avec un fer rouge.

2° Dans un moule à charlotte, bas de bords, beurré et fariné.

3° Dans un moule à dôme pas trop haut, beurré et tapissé intérieurement de ronds ayant 2 centimètres de diamètre, levés à l'emporte-pièce uni, soit sur une plaque de génoise, soit sur une plaque de composition de biscuit à la cuiller d'un centimètre d'épaisseur.

Dans ces deux derniers cas, on nappe le Pudding d'une sauce Abricot au lait d'amandes et on sert à part une saucière de la même sauce.

**Pudding soufflé au Citron.** — Préparer la composition du Pudding soufflé, comme il est expliqué au « Pudding Saxon » et le parfumer au zeste de citron. — Le traitement est le même.

Servir à part une crème anglaise, au citron.

**Pudding soufflé à l'Orange, au Curaçao, à l'Anisette, à la Bénédictine, etc.** — Pour tous ces Puddings, la préparation est la même que celle du « Pudding Saxon » ; il n'y a que le parfum qui change.

L'accompagnement est, pour tous, soit une Crème anglaise, soit un sirop d'abricot au même parfum que celui du Pudding.

**Pudding soufflé à l'Indienne.** — Composition de Pudding soufflé, additionnée de 50 grammes de gingembre en poudre et 150 grammes de gingembre confit coupé en dés. — Le traitement est le même que celui du Pudding Saxon.

*Comme accompagnement* : une crème anglaise au gingembre.

**Pudding soufflé aux Marrons.** — Cuire dans un sirop léger, vanillé, un kilo de marrons épluchés. Passer les marrons au tamis ; ajouter à la purée 150 grammes de sucre en poudre ; 100 grammes de beurre et dessécher à feu vif. — Lier avec 8 jaunes d'œufs ; compléter avec 6 blancs montés en neige ferme.

Pocher en moules beurrés et au bain-marie.

*Comme accompagnement* : une crème anglaise, ou un sirop d'Abricot à la vanille.

**Pudding Mousseline.** — Travailler en pommade 125 grammes de beurre avec 125 grammes de sucre en poudre. Ajouter 10 jaunes d'œufs, un par un, et en travaillant la composition. — Prendre cette composition sur un feu doux jusqu'à ce qu'elle nappe la cuiller ; lui incorporer aussitôt 7 blancs d'œufs montés en neige très ferme ; la verser dans un moule à bordure haut, beurré, et garnir celui-ci seulement à moitié, vu le développement de la composition à la cuisson.

Pocher au bain-marie pendant 30 minutes environ et laisser reposer le Pudding pendant 10 minutes avant de le démouler.

*Comme accompagnement* : un Sabayon léger, ou une sauce aux Fruits.

**Pudding soufflé Régence.** — Préparer une composition de Pud-