

de beurre fondu et un litre de lait. Passer au chinois fin; compléter avec un demi-décilitre de sirop d'orgeat et 100 grammes de macarons finement écrasés.

Composition C. — 500 grammes de farine; 150 grammes de sucre et une prise de sel fin. Délayer avec 10 œufs; travailler la pâte et ajouter: 3 décilitres de crème crue, un demi-litre de lait et compléter avec 2 décilitres et demi de crème. — Parfumer à volonté.

Composition D. — 500 grammes de farine; 150 grammes de sucre et une prise de sel fin. Délayer avec 6 œufs, 4 jaunes et 12 décilitres de lait. — Compléter avec 6 blancs pris en neige bien ferme et parfumer à volonté.

Crêpes du Couvent. — Verser en poêle chauffée et beurrée de la Composition A; semer dessus de la poire fondante coupée en très petits dés; recouvrir de composition et sauter la crêpe pour la retourner. — Dresser sur serviette et servir les crêpes brûlantes.

Crêpes Georgette. — Procéder comme pour les « Crêpes du Couvent » en remplaçant les dés de poire par de très fines lames d'ananas macérées au marasquin.

Crêpes Gil-Blas. — Préparer la composition suivante: Travailler dans une terrine 100 grammes de beurre fin jusqu'à ce qu'il soit à l'état de pommade. Lui incorporer 100 grammes de sucre en poudre; 3 cuillerées de fine Champagne; gros comme une noisette de beurre d'avelines et quelques gouttes de jus de citron.

Faire les crêpes avec la Composition C; les tartiner avec le beurre préparé; plier chaque crêpe en quatre et dresser sur serviette.

Crêpes à la Normande. — Procéder comme pour les « Crêpes du Couvent », en remplaçant les dés de poires par des pommes très finement émincées et légèrement sautées au beurre à l'avance.

Crêpes à la Parisienne. — Elles se font avec la Composition B, sans garniture.

Crêpes à la Paysanne. — Elles se font avec la composition B, dont on supprime la crème et les macarons et que l'on parfume à l'eau de fleur d'oranger.

Crêpes à la Russe. — Additionner la Composition C d'un quart de son volume de biscuit émietté, imbiber de kummel et de fine Champagne. — Faire les crêpes comme de coutume.

Crêpes Suzette. — Elles se font avec la Composition A parfumée au curaçao et au suc de mandarines.

On les tartine, comme les « Crêpes Gil-blas », de beurre travaillé, parfumé au curaçao et au suc de mandarines.

CROQUETTES

Croquettes de marrons. — Retirer l'écorce des marrons selon l'un des procédés indiqués. Les cuire dans un sirop léger parfumé à la vanille et réserver un petit marron entier par croquette.

Passer le reste au tamis; dessécher la purée à feu vif; la lier avec