

mélangées dans une purée de fraises des bois sucrée et parfumée au kirsch.

Soufflé aux Fruits en Croustade. — Foncer très mince, en pâte sèche, un moule rond à Croustade, de forme basse et bien beurré.

Etaler dans le fond une couche de marmelade de pommes à la vanille et, sur celle-ci, disposer une garniture variée de fruits frais de saison, cuits comme pour compote et divisés en quartiers s'ils sont gros. Le moule se trouve ainsi rempli à moitié.

Finir de le remplir avec une composition de Soufflé à la crème, vanillé, et cuire à four de chaleur moyenne pendant 25 minutes environ.

En le sortant du four, le glisser avec précaution sur le plat de service ; verser dans le fond du plat quelques cuillerées de rhum chauffé que l'on allume au moment de présenter le Soufflé.

Soufflé aux Grenades à l'Orientale. — Préparer une composition de Soufflé légèrement vanillée.

La dresser en timbale, par couches alternées de biscuits à la cuiller imbibés de grenadine et de kirsch.

En sortant le Soufflé du four, le recouvrir d'un voile de sucre filé et parsemer celui-ci de petits bonbons à l'essence de grenade imitant les graines de ce fruit.

Soufflé Hilda. — Est un Soufflé au citron, accompagné de belles fraises rafraîchies, nappées de purée de framboises fraîches.

Soufflé Idéal. — Composition de Soufflé praliné aux avelines garnie de macarons mous très fins, imbibés de liqueur de noyau. — Dresser et cuire cette composition dans une caisse spéciale en porcelaine blanche à feu, plissée et de forme carrée.

Soufflé Javanais. — Préparer la composition du Soufflé en remplaçant le lait par la même quantité d'infusion de thé ; l'additionner de 50 grammes de pistaches hachées par décilitre d'infusion.

Soufflé Lérina. — Composition de Soufflé ordinaire additionnée de petits carrés de biscuits imbibés de liqueur de Lérina.

Cette liqueur est une sorte de Chartreuse qui est fabriquée aux îles de Lérins.

Soufflé aux Liqueurs. — Ce Soufflé se fait indifféremment avec la composition à la crème ou celle aux fruits indiquées dans la Notice.

Les Soufflés à composition de crème se parfument avec les liqueurs comme : Rhum, Curaçao, Anisette, Crèmes de Vanille et de Cacao, Chartreuse, etc.

Ceux dont la composition est à base de fruits, se parfument avec Kirsch, Noyau, etc.

Soufflé Lucullus. — Disposer sur un plat un Savarin trempé dans un sirop au kirsch ; l'entourer d'une bande de papier maintenue par une ficelle, qui a pour but de l'empêcher de sécher pendant la cuisson du Soufflé.

Préparer une composition de Soufflé à base de purée de fruits ; la dresser dans le centre du Savarin et cuire comme de coutume.

Soufflé à la d'Orléans. — Composition de Soufflé à la crème, additionnée de : morceaux de biscuit Jeanne d'Arc (genre de biscuits de