

ces moitiés de pêches dans une timbale, par rangées successives, en saupoudrant de sucre et en arrosant de vieux vin du *Clos des Papes*.

Tenir sur glace 2 heures à l'avance.

Servir à part une crème Chantilly à la vanille.

**Pêches Melba.** — Pocher les pêches au sirop vanillé. — Les dresser en timbale sur une couche de glace à la vanille et les napper de purée de framboises.

**Pêches Mistral.** — Pêches bien mûres à point dont la chair n'adhère pas au noyau. Les peler; ranger en timbale; saupoudrer de sucre et recouvrir de fine purée de fraises. Sur celle-ci, ranger des amandes fraîches décortiquées. — Au moment de servir, recouvrir les pêches de crème dite « fleurette » parfumée à la vanille.

Biscuits à la cuiller à part.

**Pêches Petit-Duc.** — Préparer les pêches comme celles « à la Dame-Blanche », mais remplacer les points de crème par de la confiture de groseilles rouges de Bar.

**Pêches Rose-Chéri.** — Pocher les pêches au sirop vanillé et les laisser refroidir. Les dresser en timbale sur un lit de glace à l'ananas et les masquer d'un Sabayon au Champagne, très froid, additionné de quelques cuillerées de crème fouettée.

Parsemer la surface de pétales de roses cristallisés.

**Pêches Rose-Pompon.** — Echauder et peler de belles pêches; les pocher au sirop vanillé et les laisser refroidir.

Retirer les noyaux sans trop ouvrir les pêches et en prenant garde de les briser; remplacer le noyau de chacune par une noix glacée.

Dresser les pêches, ainsi reformées, dans une timbale en argent sur une couche de glace à la framboise et à la vanille; recouvrir de crème Chantilly pralinée et tenir une demi-heure au rafraîchissoir avant de servir.

Au dernier moment, couvrir la timbale d'un voile de sucre filé rose.

**Pêches Sultane.** — Pocher les pêches au sirop vanillé et les laisser refroidir.

Les dresser en timbale sur une couche de glace à la pistache; les napper d'un sirop lié, très froid, parfumé à l'essence de rose. — Couvrir d'un voile de sucre filé et dresser la timbale sur un bloc de glace.

**Pêches Trianon.** — Prendre de préférence des pêches « Charmes de Vénus » bien mûres; les peler et les saupoudrer de sucre.

Les ranger sur une couronne de Mousse à la vanille additionnée de morceaux de macaron imbibés de liqueur de noyau. Masquer légèrement avec de la purée de fraises des bois.

## POIRES

**Poires Alma.** — Peler les poires; les pocher dans un sirop léger établi dans les proportions de : un litre d'eau; 2 décilitres et demi de Porto; 250 grammes de sucre; zeste d'orange blanchi et haché.

Refroidir; dresser en timbale; saupoudrer de pralin en poudre et servir en même temps une crème Chantilly.