

**Pommes Bourdaloue.** — Couper les pommes en quartiers; les peler; les parer et les cuire au sirop vanillé en les tenant un peu fermes. Pour le reste de l'opération, procéder comme il est dit à l'article « Abricots ».

**Pommes en Charlotte.** — Voir *Charlotte de Pommes*.

**Pommes Châtelaine.** — Prendre des pommes de moyenne grosseur; les peler et les préparer comme celles « à la Bonne-femme ».

Les dresser ensuite sur un plat beurré; emplir le vide d'un salpicon de cerises mi-sucré lié à la purée d'abricot; les couvrir de Crème frangipane claire; saupoudrer de macarons et de biscuits écrasés en chapelure; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

**Pommes Chevreuse.** — Disposer sur un plat un fond de composition à Croquettes de semoule. Dresser sur le bord un turban serré de quartiers de pommes, cuits au sirop vanillé; garnir le centre d'un salpicon de fruits confits et de raisins, lié à la purée d'abricot; recouvrir d'une légère couche de semoule.

Masquer le tout de meringue ordinaire façonnée en forme de dôme; semer des pistaches hachées sur celle-ci, saupoudrer de glace de sucre et colorer à four doux.

En sortant le plat du four, décorer le sommet du dôme d'une rosace faite de losanges d'angélique allongés; poser une petite pomme cuite au sirop rose sur le milieu de la rosace; entourer le pied de l'entremets d'un turban de quartiers de pommes blancs et roses, en les alternant.

**Pommes Condé.** — Pocher au sirop vanillé de beaux quartiers de pommes, pelés et parés.

Les dresser sur une bordure de riz avec décors aux cerises et à l'angélique, comme il est expliqué aux *Abricots Condé*.

**Pommes Gratinées.** — Dresser des quartiers de pommes pochés au sirop vanillé, sur un fond de marmelade préparée comme pour Charlotte et tenue assez serrée. Couvrir de pralin à Condé un peu clair; saupoudrer de glace de sucre; mettre à four doux pour sécher le pralin et le colorer légèrement.

**Pommes Impératrice.** — Procéder comme il est indiqué aux Pêches de ce nom, en remplaçant celles-ci par des quartiers de pommes pochés au sirop vanillé.

**Pommes Irène.** — Choisir de belles pommes; les peler et les cuire à moitié dans un sirop léger. — Lorsqu'elles sont froides, retirer la pulpe avec précaution, pour en faire un genre de caisse.

Passer la pulpe au tamis; la sucrer avec du sucre vanillé et en mettre une couche au fond de chaque pomme. Achever de remplir les caisses avec de la glace vanille additionnée de purée de pruneaux cuits, dans les proportions d'un tiers du volume de la glace.

Recouvrir la glace de meringue italienne au kirsch; colorer vivement cette meringue au four et servir de suite.

**Pommes Meringuées.** — Dresser des quartiers de pommes, pochés au sirop vanillé, sur un fond de riz à croquettes, ou de marmelade de pommes à Charlotte. Couvrir de meringue ordinaire; lisser celle-ci en lui donnant la forme d'un dôme ou d'une charlotte; décorer avec de la même meringue, saupoudrer de glace de sucre et colorer à four doux.