

PANNEQUETS

Pannequets aux Confitures. — Préparer des crêpes petites et très minces; les masquer d'une confiture quelconque; les rouler; les parer en biais sur les deux bouts et les diviser chacune en deux losanges.

Ranger ces losanges sur une plaque; les saupoudrer de glace de sucre; glacer à four vif et dresser sur serviette.

Pannequets à la Crème. — Masquer les crêpes avec de la crème frangipane et saupoudrer celle-ci de macarons écrasés.

Procéder ensuite comme pour les Pannequets aux confitures.

Pannequets meringués. — Masquer les crêpes avec de la meringue italienne parfumée au kirsch et marasquin.

Les rouler; les détailler en losanges comme ci-dessus et les ranger sur une plaque.

Les décorer au cornet avec de la même meringue; saupoudrer de glace de sucre et les colorer vivement au four.

PUDDINGS

Les Puddings anglais sont innombrables; mais beaucoup relèvent plutôt de la pâtisserie que de la cuisine et leur énumération n'aurait ici qu'une utilité relative.

On applique également ce nom à une foule de préparations qui sont en réalité des crèmes : tel le « Custard Pudding ».

Si on laisse de côté ces deux sortes, on peut diviser les Puddings d'entremets chauds en 6 grands genres.

Ces différents genres sont :

- 1° *Les Puddings à la Crème;*
- 2° *Les Puddings de fruits à l'Anglaise;*
- 3° *Les Plum-puddings;*
- 4° *Les Puddings au pain;*
- 5° *Les Puddings aux pâtes et au riz;*
- 6° *Les Puddings Soufflés.*

La plupart des Puddings anglais admettent, comme accompagnement, ou des compotes de fruits, ou la sauce Melba, ou la crème Chantilly.

PUDDINGS A LA CREME

Pudding aux Amandes. — Préparer une composition à « Pudding Soufflé » (voir plus loin), mais en la mouillant au lait d'amandes.

Verser en moules grassement beurrés, dont l'intérieur sera saupoudré d'amandes effilées et grillées. — Pocher au bain-marie.

Servir comme accompagnement un Sabayon au vin blanc parfumé à l'orgeat.

Pudding aux Amandes à l'Anglaise. — Travailler en pommade 425 grammes de beurre avec 150 grammes de sucre en poudre. Ajouter 250 grammes d'amandes hachées finement; une prise de sel fin; une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'oranger; 2 œufs, 2 jaunes et un décilitre