

on a employé de la pâte à foncer ou des rognures de feuillettage, on dore et on raye le couvercle.

Toutes les Tartes à l'anglaise se font par ce procédé et tous les fruits peuvent y être employés, même quand ils sont encore verts : tels le verjus et les groseilles à maquereau. Très souvent aussi on mélange un ou plusieurs fruits. C'est ainsi que l'on fait des Tartes aux pommes et aux airelles (apples and cranberries Tart); aux pommes et à la rhubarbe; aux pommes et aux mûres, aux groseilles, au cassis, etc.

On accompagne ces tartes d'une saucière de crème crue ou de Custard pudding.

SÉRIE DES ENTREMETS FROIDS

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS D'ENTREMETS FROIDS

Les Entremets froids admettent comme sauce :

1^o La Crème anglaise A, qui peut être parfumée à volonté.

2^o Les Sirops, d'Abricot, de Mirabelle, de Reine-Claude, de Groseille, etc., dont la saveur propre doit toujours être avivée par une addition de liqueur en rapport avec le fruit, base du sirop. Le Kirsch et le Marasquin conviennent particulièrement à cet emploi.

3^o Les Purées de fruits frais, comme : Fraises, Framboises, Groseilles, etc., additionnées d'un peu de sucre en poudre et employées telles quelles, ou mélangées à une certaine quantité de crème fouettée.

4^o La Crème Chantilly, parfumée à volonté.

Enfin, certains Entremets admettent la sauce aux Cerises suivante :

Sauce aux Cerises. — Fondre doucement 500 grammes de gelée de groseilles framboisée. La verser dans une terrine froide; lui ajouter la même quantité de jus de compote de cerises fraîchement préparée; le suc de 2 oranges sanguines; un peu de gingembre en poudre; quelques gouttes de carmin pour lui donner suffisamment de ton et une couleur franche. Ajouter enfin 125 grammes de cerises mi-sucre, ramollies dans un sirop tiède, au kirsch.

BAVAROIS

Note sur le Bavarois. — La crème frappée désignée sous ce nom dans les différents ouvrages de cuisine s'inscrivait autrefois sur les Menus « Fromage Bavarois ». Une simplification fut apportée par la suite, en supprimant le mot « Fromage » jugé peu esthétique et inutile, mais qui restait sous-entendu.

La dénomination de Bavarois, quoique consacrée par l'usage, nous