

Sur cette bordure, dresser des abricots pochés au sirop ; décorer avec des fruits confits et napper d'un sirop d'abricot au kirsch.

Abricots Cussy. — Garnir des larges macarons mous, du côté plat, avec une couche de fin salpicon de fruits, lié à la purée d'abricot ; placer un beau demi-abricot poché sur chaque macaron ; masquer de meringue italienne ; ranger en couronne sur un plat et mettre au four doux pendant quelques minutes pour sécher la meringue sans la colorer.

— Servir à part une sauce Abricot au kirsch.

Abricots gratinés. — Disposer sur un plat une couche de marmelade de pommes, serrée, ou de semoule préparée comme le Riz à entremets, en lui donnant une épaisseur égale de 2 centimètres.

Ranger dessus de beaux demi-abricots pochés au sirop ; couvrir entièrement ceux-ci d'une composition de pralin à Condé un peu clair ; saupoudrer de glace de sucre et mettre le plat à four doux pour colorer légèrement le pralin.

Abricots Meringués. — Disposer sur un plat une couche de Riz à Entremets vanillé ; ranger dessus des demi-abricots pochés. Recouvrir de meringue ordinaire ; façonner celle-ci en forme de dôme ou de Charlotte ; décorer avec de la même meringue ; saupoudrer de glace de sucre et mettre à four doux pour cuire et colorer la meringue.

En sortant le plat du four, garnir les détails du décor avec de la confiture de grasseille et d'abricot, en les alternant.

Abricots Sultane. — Préparer une génoise cuite dans un moule à bordure un peu haut de bords ; la coller avec de l'abricot, cuit au filet, sur un fond en pâte sèche de mêmes dimensions. — Masquer le tour avec de la meringue ordinaire ; décorer au cornet et colorer à four doux.

Ensuite, garnir le milieu de la bordure d'une composition de riz vanillé, additionnée d'un peu de crème frangipane et de pistaches effilées, en la tenant assez ferme pour pouvoir la dresser en dôme. Disposer sur le riz de beaux demi-abricots pochés au sirop vanillé, et saupoudrer ceux-ci de pistaches hachées.

— Servir comme accompagnement un sirop au lait d'amandes, fini avec gros comme une noisette de beurre fin.

ANANAS

Ananas Condé. — Faire macérer avec sucre et kirsch, des tranches d'ananas partagées en deux par le milieu.

Les dresser en turban sur une bordure de riz préparée comme il est indiqué aux « Abricots Condé » ; décorer avec cerises mi-sucre et losanges d'angélique ; napper d'un sirop d'abricot au kirsch.

Ananas à la Créole. — Cuire un ananas dans un sirop au kirsch ; le partager en deux dans le sens de la hauteur ; détailler chaque moitié en tranches minces et régulières, coupées verticalement.

Avec ces tranches, foncer un moule ayant la forme d'un dôme et l'emplir de riz vanillé, en laissant un vide au milieu. Garnir ce vide avec : les débris de l'ananas coupés en dés, anones et bananes coupées de même et cuites au sirop.

Démouler sur un plat rond ; décorer le dessus de larges feuilles en