

Reims), imbibés de crème de pêches et de kirsch ; 50 grammes de cerises mi-sucre et angélique, par moitié, coupés en dés.

Soufflé Palmyre. — Composition de Soufflé à la vanille. — La dresser en timbale, par couches alternées de biscuits à la cuiller imbibés d'anisette et de kirsch. — Cuire comme d'habitude.

Soufflé Paulette. — Composition de Soufflé à la vanille, additionnée de petits macarons imbibés au kirsch.

Servir à part des fraises, rafraîchies, nappées de purée de framboises.

Soufflé Praliné. — Composition de Soufflé à la vanille, additionnée de 60 grammes de pralin d'amandes que l'on fait infuser à l'avance dans le lait.

Lorsque le Soufflé est dressé, semer à la surface des amandes hachées et grillées, ou des pralines écrasées.

Soufflé Rothschild. — Composition de Soufflé à la crème additionnée de 80 grammes de fruits confits coupés en dés et macérés à l'eau-de-vie de Dantzig, très fournie en paillettes d'or.

Au moment de servir, entourer le Soufflé d'une bordure de belles fraises ananas dans la saison, ou de cerises mi-sucre hors saison.

Soufflé à la Royale. — Composition de Soufflé à la vanille. — Dresser en timbale, par couches alternées de biscuits à la cuiller imbibés au kirsch, sur lesquels on sème des fruits confits, comme : ananas, cerises, angélique, coupés en dés et macérés au kirsch à l'avance.

Soufflé à la Vanille. — Composition de Soufflé crème, préparée avec du lait dans lequel on a fait infuser à l'avance une gousse de vanille.

Soufflé aux Violettes. — Composition de Soufflé à la vanille additionnée de violettes pralinées écrasées.

Lorsque le Soufflé est dressé, disposer dessus une couronne de grosses violettes pralinées. — Cuire comme à l'ordinaire.

SUBRICS

(Procédé type.)

Dans un demi-litre de lait bouilli, additionné de 100 grammes de sucre et parfumé à la vanille, faire tomber en pluie 125 grammes de semoule. Ajouter 50 grammes de beurre, un grain de sel ; bien mélanger et cuire doucement au four, à couvert, pendant 25 minutes.

Faire la liaison avec 6 jaunes d'œufs ; étaler la composition sur une plaque beurrée, en couche de 2 centimètres d'épaisseur ; passer un morceau de beurre à la surface pour éviter le hâle et laisser refroidir.

Détailler ensuite cette composition en anneaux de 6 centimètres de diamètre.

Chauder du beurre clarifié dans une poêle ; ranger dedans les anneaux de semoule ; les colorer des deux côtés et les dresser en couronne sur un plat.

Garnir le milieu de chaque anneau d'une cuillerée de gelée de groseille, ou de gelée de coing, bien ferme.