

chaleur moyenne. Retirer ensuite le papier et l'élément mis dans le flan ; dorer le tour et l'intérieur de la croûte ; la tenir à l'entrée du four pendant quelques minutes pour la sécher.

Croûtes de Tartelettes. — Ces croûtes, qui sont usitées très diversement, se font en moules unis ou cannelés, plus ou moins grands, selon leur destination, et en Pâte à foncer ou en rognures de feuillettage.

Abaïsser la pâte en lui donnant une épaisseur d'un quart de centimètre ; détailler avec un emporte-pièce cannelé de dimensions proportionnées à celles des moules qu'on emploie ; foncer les moules beurrés, avec ces ronds de pâte ; piquer le fond ; garnir de papier fin et de pois cassés ; cuire pendant 12 à 15 minutes au four de chaleur moyenne. Retirer ensuite papier et pois ; démouler ; dorer le tour et l'intérieur des croûtes ; les sécher pendant quelques minutes à l'entrée du four, ou les mettre à l'étuve.

Croûtes pour petites Timbales. — Beurrer les moules ; abaisser la pâte comme pour les croûtes de tartelettes et la détailler avec un emporte-pièce cannelé de dimensions proportionnées aux moules.

Mouler ces abaisses sur le bout du rouleau, poudré de farine, en rabattant les bords sur le rouleau et en évitant de faire des plis sur la pâte. On obtient ainsi une sorte de godet qu'il n'y a qu'à déposer dans le moule en l'appuyant du bout des doigts, dans le fond et sur les parois pour qu'il en prenne bien la forme. Garnir ensuite l'intérieur de papier et de pois cassés ; opérer pour le reste comme pour les Croûtes de tartelettes.

Croûte de grande Timbale. — Beurrer un moule à charlotte ; décorer les parois avec des détails de pâte à nouilles, si la croûte est pour Entrée. Si elle est pour Entremets, c'est inutile, celle-ci étant décorée extérieurement après cuisson. Si le moule est décoré à l'avance, mouiller légèrement les détails du décor pour les faire adhérer à la croûte.

Mouler en boule la pâte que l'on emploie ; l'abaisser en rond de 20 centimètres de diamètre, saupoudrer de farine ; plier le rond en deux ; ramener les bords vers le centre, de façon à former une sorte de calotte et en évitant de faire des plis. L'aplatir ensuite avec le rouleau pour lui donner une épaisseur égale de 8 millimètres et la déposer dans le moule. Bien l'appuyer sur le fond et sur les parois.

Garnir le fond et les parois de papier fin beurré ; emplir de pois cassés ; poser sur ceux-ci un tampon en papier pour former le dôme ; couvrir d'une mince abaisse de pâte et souder celle-ci après les bords de la timbale. Former la crête en serrant entre les doigts la pâte qui monte au-dessus des bords du moule ; pincer celle-ci intérieurement et extérieurement. Mouiller légèrement l'abaisse rapportée et former le couvercle en disposant dessus plusieurs rangées de feuilles en pâte, taillées à l'emporte-pièce ou au couteau.

Compléter le couvercle avec 3 ou 4 ronds cannelés de grandeur différente, collés l'un sur l'autre et troués au milieu avec un emporte-pièce rond uni. Ménager une ouverture sur l'abaisse qui forme le fond du couvercle, pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson ; dorer, et cuire au four de bonne moyenne chaleur.

Lorsque la cuisson de la croûte est assurée, enlever le couvercle ; retirer pois cassés et papier ; dorer l'intérieur de la timbale et la sécher à