

dresser la composition en dôme dans une timbale ; décorer la surface au cornet avec de la crème Chantilly et servir bien froid.

NOTA. — Le principe anglais de cet entremets n'exige pas que les fruits soient passés au tamis. Il suffit qu'ils soient écrasés, après cuisson, par un fouettage vigoureux.

MANDARINES

Mandarines Almina. — Avec un emporte-pièce rond uni de 2 centimètres de diamètre, lever un morceau d'écorce sur les mandarines, du côté du pédoncule. Ensuite, les vider ; remplir les écorces avec une composition de Moscovite aux violettes, additionnée de biscuits à la cuiller émiettés et imbibés au marasquin.

Au moment de servir, recouvrir avec le rond d'écorce enlevé et dresser sur serviette.

Mandarines à la Crème. — Vider les mandarines ; remplir les écorces d'une composition de Moscovite à la mandarine un peu collée et additionnée d'un tiers de crème fraîche crue.

Tenir en cave sanglée jusqu'au moment de servir.

Mandarines en Surprise. — Procéder comme pour les oranges, en remplaçant la glace à l'orange par une gelée à la mandarine.

MELONS

Melon frappé. — Prendre deux moyens melons bien mûrs ; avec la pulpe de l'un, débarrassée de toute écorce, graines et filaments, puis passée au tamis, préparer un granité. (Voir *Chapitre des Glaces*.)

Cerner le second melon autour de la queue et l'ouvrir. Retirer entièrement les graines et filaments et, à l'aide d'une cuiller en argent, détacher par parties la pulpe, qui sera mise à macérer sur glace avec un peu de sucre et un vin ou une liqueur quelconque ; comme Porto, Curaçao, Rhum, ou Marasquin.

Tenir, pendant une heure, l'écorce vidée dans un rafraichissoir sanglé.

Au moment de servir, dresser le melon vidé sur un petit bloc de glace taillé à volonté ; remplir l'intérieur avec le Granité et la pulpe macérée, en les alternant par couches.

Quand le melon est garni, le refermer avec le morceau enlevé.

NOTA. — Ce melon se sert à la cuiller sur des assiettes glacées et il remplace souvent la glace à la fin du dîner.

Melon à l'Orientale. — Prendre un melon juste mûr ; pratiquer une incision circulaire autour de la queue et enlever le morceau.

Retirer les graines et filaments ; détacher la pulpe au moyen d'une cuiller en argent et la couper en gros dés. Saupoudrer copieusement l'intérieur du melon avec de la glace de sucre ; le remplir avec des fraises des bois et les dés de pulpe, disposés par couches alternées saupoudrées de sucre.

Compléter avec un décilitre de kirsch ; fermer le melon avec le morceau enlevé ; souder la jointure avec un cordon de beurre ; tenir au frais pendant 2 heures et dresser sur serviette. — Servir des Gaufrettes en même temps.