

mélangées dans une purée de fraises des bois sucrée et parfumée au kirsch.

**Soufflé aux Fruits en Croustade.** — Foncer très mince, en pâte sèche, un moule rond à Croustade, de forme basse et bien beurré.

Etaler dans le fond une couche de marmelade de pommes à la vanille et, sur celle-ci, disposer une garniture variée de fruits frais de saison, cuits comme pour compote et divisés en quartiers s'ils sont gros. Le moule se trouve ainsi rempli à moitié.

Finir de le remplir avec une composition de Soufflé à la crème, vanillé, et cuire à four de chaleur moyenne pendant 25 minutes environ.

En le sortant du four, le glisser avec précaution sur le plat de service; verser dans le fond du plat quelques cuillerées de rhum chauffé que l'on allume au moment de présenter le Soufflé.

**Soufflé aux Grenades à l'Orientale.** — Préparer une composition de Soufflé légèrement vanillée.

La dresser en timbale, par couches alternées de biscuits à la cuiller imbibés de grenadine et de kirsch.

En sortant le Soufflé du four, le recouvrir d'un voile de sucre filé et parsemer celui-ci de petits bonbons à l'essence de grenade imitant les graines de ce fruit.

**Soufflé Hilda.** — Est un Soufflé au citron, accompagné de belles fraises rafraîchies, nappées de purée de framboises fraîches.

**Soufflé Idéal.** — Composition de Soufflé praliné aux avelines garnie de macarons mous très fins, imbibés de liqueur de noyau. — Dresser et cuire cette composition dans une caisse spéciale en porcelaine blanche à feu, plissée et de forme carrée.

**Soufflé Javanais.** — Préparer la composition du Soufflé en remplaçant le lait par la même quantité d'infusion de thé; l'additionner de 50 grammes de pistaches hachées par décilitre d'infusion.

**Soufflé Lérina.** — Composition de Soufflé ordinaire additionnée de petits carrés de biscuits imbibés de liqueur de Lérina.

Cette liqueur est une sorte de Chartreuse qui est fabriquée aux îles de Lérins.

**Soufflé aux Liqueurs.** — Ce Soufflé se fait indifféremment avec la composition à la crème ou celle aux fruits indiquées dans la Notice.

Les Soufflés à composition de crème se parfument avec les liqueurs comme : Rhum, Curaçao, Anisette, Crèmes de Vanille et de Cacao, Chartreuse, etc.

Ceux dont la composition est à base de fruits, se parfument avec Kirsch, Noyau, etc.

**Soufflé Lucullus.** — Disposer sur un plat un Savarin trempé dans un sirop au kirsch; l'entourer d'une bande de papier maintenue par une ficelle, qui a pour but de l'empêcher de sécher pendant la cuisson du Soufflé.

Préparer une composition de Soufflé à base de purée de fruits; la dresser dans le centre du Savarin et cuire comme de coutume.

**Soufflé à la d'Orléans.** — Composition de Soufflé à la crème, additionnée de : morceaux de biscuit Jeanne d'Arc (genre de biscuits de