

doucement pendant 20 minutes. Ajouter ensuite à cette composition : 300 grammes de sucre en poudre ; une prise de sel fin ; 2 œufs entiers et 6 blancs montés en neige. Verser en moule à côtes, beurré ; pocher au bain-marie et laisser refroidir.

Démouler ; napper d'une purée de fruits crus, comme : purée de fraises, de groseilles, de cerises, etc., convenablement sucrée.

Ile flottante. — Prendre un Biscuit de Savoie rassis ; le détailler en tranches minces ; imbiber ces tranches avec kirsch et marasquin ; les masquer de confiture d'abricot ; parsemer celle-ci de raisins de Corinthe et d'amandes hachées.

Remettre les tranches l'une sur l'autre, de manière à reformer le biscuit ; masquer celui-ci d'une couche de crème Chantilly sucrée et vanillée.

Parsemer la surface de la crème avec des pistaches effilées et des grains de Corinthe ; dresser sur un compotier et entourer de crème anglaise vanillée, ou de sirop de framboises.

Junket-Milk. — Chauffer doucement un litre de lait. Lorsqu'il atteint 35 degrés centigrades, le retirer du feu et lui ajouter : 50 grammes de sucre ; parfum à volonté et 6 goutte d'essence de reinettes — ou 2 pastilles de reinettes dissoutes dans 6 gouttes d'eau. — Verser dans une timbale et servir bien froid.

Nota. — Cet entremets, très fin et si simple, n'est en somme qu'un lait sucré, parfumé, coagulé sous la double influence de la chaleur et de l'essence de reinettes.

Macédoine de fruits rafraîchis. — Prendre des fruits de saison comme : Poires et pêches bien fondantes ; abricots et bananes pelés et émincés. Ajouter fraises, petites ou grosses ; framboises ; groseilles blanches et rouges égrappées ; amandes fraîches mondées, etc.

Disposer ces fruits dans une timbale sanglée, en les mélangeant bien ; les arroser avec du sirop à 30 degrés, parfumé au kirsch ou au marasquin et les laisser macérer pendant une heure ou deux, en ayant soin de les sauter de temps en temps.

Eugénia-Crème à l'Italienne. — Choisir les Eugénias bien mûrs ; les peler ; les émincer et les mettre à macérer avec du sirop au marasquin.

Dresser les tranches dans une timbale, sur une couche de glace à la vanille ; décorer le dessus avec de la Crème Chantilly et parsemer celle-ci de violettes cristallisées.

Marquise Alice. — Préparer dans un moule à manqué un Moscovite praliné, garni intérieurement de biscuits à la cuiller imbibés à l'anisette.

Le démouler sur le plat de service ; le masquer entièrement d'une couche bien égale de Crème Chantilly très ferme, sucrée et vanillée.

Sur le dessus, tracer au cornet, avec de la gelée de groseille, des lignes parallèles ; puis, couper ces lignes en travers avec la pointe d'un petit couteau. — Entourer la base de petits triangles en feuillettage, masqués de pralin à Condé et séchés au four.

Meringues Germaine. — Prendre 3 petits fromages Gervais, bien frais ; les écraser dans un saladier à l'aise d'une cuiller de bois et y incorporer même quantité de crème épaisse et fraîche ; 3 cuillerées de sucre en poudre et 3 cuillerées de purée de fraises des bois ou de quatre saisons. Si celle-ci ne donne pas à la composition une teinte rosée assez prononcée, on peut l'aviver avec quelques gouttes de rouge végétal. Facultativement,