

on a employé de la pâte à foncer ou des rognures de feuilletage, on dore et on raye le couvercle.

Toutes les Tartes à l'anglaise se font par ce procédé et tous les fruits peuvent y être employés, même quand ils sont encore verts : tels le verjus et les groseilles à maquereau. Très souvent aussi on mélange un ou plusieurs fruits. C'est ainsi que l'on fait des Tartes aux pommes et aux airelles (*apples and cranberries Tart*); aux pommes et à la rhubarbe; aux pommes et aux mûres, aux groseilles, au cassis, etc.

On accompagne ces tartes d'une saucière de crème crue ou de Custard pudding.

## SÉRIE DES ENTREMETS FROIDS

### SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS D'ENTREMETS FROIDS

Les Entremets froids admettent comme sauce :

1° La *Crème anglaise A*, qui peut être parfumée à volonté.

2° Les *Sirops*, d'Abricot, de Mirabelle, de Reine-Claude, de Groseille, etc., dont la saveur propre doit toujours être avivée par une addition de liqueur en rapport avec le fruit, base du sirop. Le Kirsch et le Marasquin conviennent particulièrement à cet emploi.

3° Les *Purées* de fruits frais, comme : Fraises, Framboises, Groseilles, etc., additionnées d'un peu de sucre en poudre et employées telles quelles, ou mélangées à une certaine quantité de crème fouettée.

4° La *Crème Chantilly*, parfumée à volonté.

Enfin, certains Entremets admettent la sauce aux Cerises suivante :

**Sauce aux Cerises.** — Fondre doucement 500 grammes de gelée de groseilles framboisée. La verser dans une terrine froide; lui ajouter la même quantité de jus de compote de cerises fraîchement préparée; le suc de 2 oranges sanguines; un peu de gingembre en poudre; quelques gouttes de carmin pour lui donner suffisamment de ton et une couleur franche. Ajouter enfin 125 grammes de cerises mi-sucre, ramollies dans un sirop tiède, au kirsch.

### BAVAROIS

*Note sur le Bavaois.* — La crème frappée désignée sous ce nom dans les différents ouvrages de cuisine s'inscrivait autrefois sur les Menus « Fromage Bavaois ». Une simplification fut apportée par la suite, en supprimant le mot « Fromage » jugé peu esthétique et inutile, mais qui restait sous-entendu.

La dénomination de Bavaois, quoique consacrée par l'usage, nous