

doux ; garnir ensuite le centre des tartelettes de crème frangipane au pralin d'avelines.

Sur cette crème, poser un abricot, poché au marasquin et dont le noyau sera retiré avant de le dresser. Entourer l'abricot avec de petites demi-cerises confites alternées de losanges d'angélique.

Servir à part une sauce Abricot au marasquin.

Croûte Victoria. — Préparer une croûte comme celle au Madère ; garnir le centre de cerises mi-sucre et de marrons entiers, confits.

Servir à part une sauce Abricot au rhum.

NOTA. — 1^o On peut préparer, avec des fruits, un grand nombre d'autres croûtes qui prennent le nom du fruit qui en constitue la garniture principale, comme Croûte aux cerises, ou *Montmorency*; Croûte aux pêches, ou *Montreuil*, etc.

2^o On peut également remplacer les tranches de Savarin par des tranches de biscuit de Savoie, de biscuit Punch ou de Génoise que l'on traite de même.

OMELETTES

Les omelettes d'entremets se rattachent à quatre genres distincts, qui sont :

- 1^o *Les Omelettes aux liqueurs* ;
- 2^o *Les Omelettes aux confitures* ;
- 3^o *Les Omelettes Soufflées* ;
- 4^o *Les Omelettes en surprise*.

OMELETTES AUX LIQUEURS

Type du premier genre : Omelette au Rhum.

Assaisonner l'omelette d'un peu de sel, de sucre et la traiter comme une omelette ordinaire.

La dresser sur un plat long ; la saupoudrer de sucre ; l'arroser de rhum chauffé et allumer celui-ci en mettant l'omelette sur la table.

NOTA. — Les Omelettes au Kirsch, au Cognac, à la fine Champagne, etc., se préparent de même.

OMELETTE AUX CONFITURES

Type du premier genre : Omelette à l'abricot.

Assaisonner l'omelette comme ci-dessus et, au moment de la rouler, garnir l'intérieur de 2 cuillerées de confiture d'abricots par 6 œufs. La dresser sur un plat long ; la saupoudrer de sucre fin et quadriller la surface avec un fer rouge, ou la glacer à la salamandre.

NOTA. — Les Omelettes aux Reines-Claude, aux Mirabelles, aux Fraises, etc., se préparent de même.

Omelette de Noël. — Battre les œufs avec sel et sucre ; ajouter, par 6 œufs : 2 cuillerées de crème, une pincée de zeste de citron.

Au moment de rouler l'omelette, la garnir copieusement de *mince-meat*. (Voir *Mince-pies*, Entremets divers) — La dresser sur un plat long ; l'arroser de rhum chauffé et faire flamber sur table.