

la composition peut être parfumée à la vanille, au kirsch, ou avec du zeste d'orange râpé.

Dresser dans de belles coquilles de meringue et bien sèches.

**Mont-Blanc aux fraises.** — Ajouter à de la Crème Chantilly très ferme, sucrée et vanillée, de petites fraises des bois macérées au sirop vanillé, froid, et bien égouttées. Cette addition se fait dans les proportions de 125 grammes de fraises par litre de crème.

Dresser en dôme; entourer la base avec de grosses fraises roulées dans du sucre semoule; décorer la surface avec de grosses demi-fraises bien rouges.

**Mont-Blanc aux marrons.** — Cuire des marrons au lait sucré et vanillé; les passer au tamis au-dessus d'un moule à bordure uni renversé, de manière à ce que la purée de marrons, tombant du tamis en vermicelle, garnisse le moule naturellement.

Finir d'emplir le moule avec la purée tombée à côté; démouler la bordure sur le plat de service; dresser au milieu de la Crème Chantilly sucrée et vanillée, en la montant irrégulièrement pour former des aspérités.

**Mont-Rose.** — Préparer une Charlotte plombière dans un moule bas à Madeleine glacée.

La Charlotte étant démolée sur le plat de service, recouvrir le dessus de cuillerées de Crème Chantilly additionnée de purée de framboises fraîches, en les disposant de façon à imiter un rocher de forme pyramidale.

**Mousse Monte-Carlo.** — Fouetter jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et ferme un demi-litre de crème très fraîche. — Lui mélanger légèrement 80 grammes de sucre en poudre, 20 grammes de sucre vanillé et 50 grammes de meringue sèche, cassée en petits morceaux.

Dresser cette crème dans un faux-fond de timbale en argent; entourer de glace pilée et laisser frapper pendant une heure.

**Mousseline d'Oeufs Réjane.** — A l'aide d'une poche munie d'une douille unie, coucher de la meringue ordinaire sur des feuilles de papier blanc et en forme de gros macarons. Glisser ces feuilles dans du lait bouillant, sucré et vanillé; les retirer dès que les meringues s'en détachent. Finir de pocher celles-ci, puis les égoutter.

Dresser ces meringues par deux, dans des plats à œufs en argent ou en porcelaine; placer un beau demi-abricot poché sur le milieu de chacune et napper le tout de quelques cuillerées de Crème anglaise épaisse.

**Oeufs à la neige.** — Mouler à la cuiller, et en forme d'œuf, de la meringue ordinaire; faire tomber les parties moulées dans un sautoir contenant du lait bouillant sucré et vanillé. Retourner ces meringues dans le lait pour qu'elles pochent également et les égoutter sur un tamis aussitôt qu'elles sont bien fermes.

Avec le lait, passé à la mousseline et additionné de 10 jaunes par litre, préparer une Crème Anglaise. Dresser les œufs sur un compotier et les couvrir avec la Crème Anglaise. — Servir bien froid.

**Oeufs à la neige moulés.** — Préparer les Oeufs à la Neige et la Crème anglaise comme ci-dessus, mais ajouter dans la crème cinq ou six feuilles de gélatine trempées à l'eau froide.