

Au moment de servir, démouler sur serviette; enlever le papier et entourer la base du Pudding d'une couronne de beaux marrons glacés, ou de boules en purée de marrons, glacées au chocolat.

NOTA. — On peut faire frapper la crème anglaise à la sorbetière, y mélanger la crème fouettée quand la composition est à peu près glacée et la mouler ensuite.

Pudding ou Crème Reine des Fées. — Préparer 4 blancs d'œufs de Meringue à l'Italienne en ajoutant au sucre, en le cuisant : son volume de gelée de coing et, au dernier moment, 50 grammes de fruits confits coupés en dés, macérés au kirsch et soigneusement égouttés. — Dresser cette meringue en forme de gros boutons sur une feuille de papier.

Faire bouillir dans un ustensile assez grand pour contenir la feuille de papier : 4 litres d'eau additionnée d'un kilo de sucre et d'un décilitre et demi de kirsch. Glisser la feuille de papier dans ce sirop bouillant; la retirer dès que les boutons de meringue s'en détachent aisément; laisser pocher ceux-ci, puis les égoutter sur un linge et laisser refroidir.

D'autre part : apprêter deux compositions de Moscovite : l'une blanche, à la vanille ; l'autre rosée, au curaçao.

Dans ces compositions, l'addition de crème fouettée doit être le double de celle du Moscovite ordinaire; tandis que la quantité de gélatine est diminuée de moitié.

Disposer ces compositions par couches alternées, d'épaisseur régulière, dans un moule à Madeleine glacée, légèrement huilé, en distribuant les meringues entre chaque couche. — Couvrir le moule d'un papier et de son couvercle; le tenir sanglé pendant 2 heures.

Au moment de servir, démouler sur serviette.

Pudding Rizzio. — Sa préparation est la même que celle du Padding Diplomate. La garniture intérieure se compose de macarons mous, brisés, imbibés de rosolio et de kirsch, et de fruits frais pochés au sirop.

— Sauce Abricot au lait d'amandes parfumée au kirsch.

Pudding de Riz à la Crème. — Ce Pudding peut se servir seul ou comme accompagnement de Compotes de fruits froids. Sa préparation est la même que celle du Pudding de Riz à la crème chaud; mais, au lieu de le glacer au four après liaison, on laisse refroidir la composition à laquelle on incorpore un peu de crème fouettée, 4 feuilles de gélatine fondues, par livre de riz, et 125 grammes de macarons mous, grossièrement brisés et imbibés de kirsch. On dresse la composition dans le plat de service et, lorsqu'elle est rassermie, on saupoudre la surface de glace de sucre et on la décore au fer rouge.

Pudding de Sémoule à la Crème. — Procéder comme il est indiqué pour le Pudding de riz ci-dessus.

