

ding soufflé à la vanille ; la pocher au bain-marie dans un moule chemisé de sucre cuit au caramel.

— Servir à part une Crème anglaise au caramel.

Pudding soufflé à la Reine. — Composition de Pudding soufflé à la vanille. — Prendre un moule à douille centrale ; le beurrer, saupoudrer l'intérieur de pistaches hachées et de macarons écrasés. Dresser la composition dedans, par couches, en les alternant de pistaches et de macarons comme ceux du moule. — Pocher au bain-marie.

Comme accompagnement : une Crème anglaise pralinée.

Pudding soufflé à la Royale. — Tapisser le fond et les parois d'un moule à Charlotte beurré, avec de minces tranches de biscuit roulé, fourré à l'abricot. — Garnir le moule d'une composition de Pudding soufflé et pocher au bain-marie.

Comme accompagnement : une sauce Abricot au Marsala.

Pudding soufflé Sans-Souci. — Beurrer grassement un moule ; semer dans le fond et sur les parois, des raisins de Corinthe bien nettoyés. Le garnir d'une composition du Pudding soufflé additionnée, par kilo, de 250 grammes de pommes pelées, coupées en dés et cuites au beurre. — Pocher au bain-marie.

Comme accompagnement : une sauce Abricot parfumée au rhum.

Pudding soufflé Vésuvienne. — Préparer une composition de « Pudding soufflé » à laquelle on ajoute 50 grammes de confiture de tomate et autant de raisins de Malaga sans pépins, pour les proportions indiquées à la formule-type. Pocher au bain-marie, dans un moule à douille centrale.

Lorsque le Pudding est démoulé, l'entourer de sauce Abricot ; verser dans le milieu du rhum chauffé, qui est enflammé au moment de servir.

ROLLY-PUDDING

Préparer une pâte à la graisse de bœuf (voir *Pâte à Dumpling et Pudding*, au commencement du Chapitre) ; laisser reposer cette pâte pendant une heure avant de l'employer.

L'abaisser en forme de rectangle, en lui donnant un demi-centimètre d'épaisseur ; sur cette abaisse, étaler une couche de confiture quelconque et la rouler en forme de gros boudin.

Emballer ce boudin dans un linge beurré et fariné ; le cuire à l'eau bouillante, ou à la vapeur, pendant une heure et demie.

Pour servir : couper le boudin sur l'épaisseur, en rondelles d'un centimètre d'épaisseur, et les dresser en couronne.

Comme accompagnement : une sauce aux Fruits.

RISSOLES

La préparation des Rissoles d'Entremets est la même que celle des Rissoles pour Hors-d'œuvre, à la différence qu'elles se garnissent de marmelades ou de confitures ; de salpicons de fruits ou de fruits cuits en compote ; de crèmes simples ou pralinées, etc.

La pâte à employer de préférence est celle qui provient des rognures de feuilletage.