

Poires Cardinal. — Pocher les poires dans un sirop vanillé et procéder ensuite comme pour les Pêches de ce nom.

Poires Félicia. — Pocher au sirop vanillé des poires fondantes coupées en quartiers et les laisser refroidir.

Cuire également, dans un sirop rosé, de toutes petites demi-Poires.

Dresser les quartiers au milieu d'une bordure de « Crème Viennoise » dressée sur le plat de service. Les recouvrir de crème Chantilly à la vanille, dressée en pyramide et saupoudrer la surface de celle-ci de pralines rouges écrasées.

Entourer la bordure de crème avec les demi-poires roses.

Poires à la Florentine. — Emplir un moule à bordure huilé avec une composition de Moscovite à la semoule, et laisser prendre.

Démouler au moment ; garnir le milieu d'une compote de poires, liée avec une purée d'abricot vanillée.

Poires Hélène. — Pocher les poires au sirop vanillé et les laisser refroidir. Au moment de servir, les dresser en timbale, sur une couche de glace à la vanille parsemée de violettes pralinées.

Servir à part une sauce au Chocolat chaude.

Poires Mariette. — Tourner des petites poires et les cuire dans un sirop léger vanillé. — Les dresser dans un plat creux, sur une fine purée de marrons vanillée ; napper de sauce abricot réduite et additionnée de vieux rhum.

Poires Marquise. — Cuire les poires dans un sirop vanillé et les égoutter pour les faire refroidir. — Étant bien froides, les napper à plusieurs reprises avec de la gelée de groseilles framboisée très serrée ; les saupoudrer aussitôt d'amandes hachées pralinées.

Dresser ces poires sur un « Pudding diplomate », fait dans un moule à manqué et démoulé sur un plat rond. Entourer la base du Pudding d'une bordure de croûtons en gelée de pomme, correctement taillés en forme de petits triangles.

Poires Mary Garden. — Cuire les poires au sirop ; les refroidir et les dresser en timbale sur une sauce Melba, additionnée de cerises en compote.

Poires Melba. — Pocher les poires dans un sirop vanillé et procéder ensuite comme pour les Pêches de ce nom.

Poires Pralinées. — Cuire les poires comme pour compote et les laisser refroidir.

Les dresser en timbale et les napper d'une crème frangipane ramollie avec un peu de crème crue.

Entre chaque poire, disposer une cuillerée bien moulée de crème Chantilly ; recouvrir le tout de praliné aux amandes, concassé.

— Servir en même temps une sauce Chocolat chaude ou froide.

Poires à la Religieuse. — Cuire les poires en compote dans un sirop vanillé ; les laisser refroidir et les dresser dans une timbale basse, en porcelaine, de même hauteur que celles-ci. Les recouvrir d'une composition de Moscovite au chocolat peu collée et tenir pendant 2 heures au rafraîchissoir avant de servir.

Poires au Rhum. — Cuire les poires en compote et les dresser en