

**Pudding de Riz à l'Anglaise.** — Ce pudding se fait dans les proportions de : 180 grammes de riz cru ; un litre de lait parfumé à volonté ; 50 grammes de sucre et 80 grammes de beurre, en tenant le grain assez ferme et la composition un peu liquide.

Lier avec 3 œufs ; cuire au four en plat spécial beurré et, en le sortant du four, saupoudrer la surface du pudding de glace de sucre.

**Pudding de Riz au Chocolat.** — Ajouter 50 grammes de chocolat dissous par litre de composition de Riz à Entremets.

Incorporer 2 blancs d'œufs fouettés en neige pas trop ferme, par même quantité de composition ; verser dans un plat à pudding beurré et cuire au four.

Servir à part une sauce au Chocolat additionnée de son volume de crème fouettée.

NOTA. — Cet entremets se sert chaud ou froid à volonté.

**Pudding de riz à la Crème.** — Ce Pudding est un excellent accompagnement des Compotes chaudes de fruits.

Il se compose de riz cuit selon la formule ordinaire, avec un parfum approprié, et auquel on incorpore, après cuisson, une liaison de 4 jaunes et un décilitre de crème fraîche par litre de riz cuit. — Ce riz est ensuite dressé dans le plat de service, et glacé vivement au four.

**Pudding de semoule à la crème.** — La préparation est la même que celle du Pudding de riz à la Crème, en substituant seulement la semoule au riz.

## PUDDINGS SOUFFLÉS

(Type : Pudding Saxon.)

**Pudding Saxon.** — Travailler 100 grammes de beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit en pommade ; ajouter 100 grammes de sucre en poudre et 100 grammes de farine tamisée ; délayer avec 3 décilitres de lait bouilli. — Faire bouillir cette composition en la remuant ; puis, la dessécher à feu vif comme une Pâte à chou.

Retirer du feu ; lier avec 5 jaunes d'œufs et mélanger ensuite, avec précaution, 5 blancs fouettés en neige très ferme. Verser en moules bien beurrés et pocher au bain-marie.

Servir comme accompagnement une Crème anglaise ou un Sabayon, parfumés à volonté.

**Pudding soufflé Denise.** — Piler finement 125 grammes d'amandes fraîches mondées et bien lavées, en y ajoutant quelques gouttes d'eau fraîche de temps en temps. Lorsque les amandes sont en pâte fine, ajouter la quantité d'eau nécessaire pour obtenir un demi-litre de lait d'amandes. Passer à la mousseline en tordant légèrement celle-ci, afin de bien exprimer le lait. — Avec ce lait d'amandes, délayer 100 grammes de farine et 100 grammes de crème de riz mélangées dans une casserole, en évitant de faire des grumeaux ; passer cette composition au chinois et y ajouter : 150 grammes de sucre ; 100 grammes de beurre fondu et un peu de sel.

Poser la casserole sur le feu ; faire bouillir en remuant et travailler vigoureusement ensuite avec la spatule, jusqu'à ce que la composition soit desséchée comme une pâte à chou et se détache nettement de la spatule.