

Au centre du moule, disposer une pyramide de fraises des bois ; recouvrir ces fraises de purée de framboises et saupoudrer de pistaches hachées.

**Ananas à la Royale.** — Prendre un ananas frais et le parer, en réservant le bouquet de feuilles du dessus.

Retirer la pulpe de l'intérieur, en laissant, dans le fond et sur les parois, une épaisseur d'environ un centimètre.

L'emplir d'une macédoine de fruits frais au kirsch ; le placer au milieu d'une coupe en cristal ; entourer la base d'une couronne de belles pêches de Montreuil pochées dans un sirop à la vanille et alternées de grosses fraises macérées au kirsch.

Remettre le bouquet de feuilles à sa place sur l'ananas.

**Ananas Virginie.** — Procéder comme pour « l'Ananas Georgette », en remplaçant la Mousse à l'ananas par une Mousse aux fraises, additionnée, de même, de la chair d'ananas retirée de l'intérieur et coupée en dés.

## BANANES

**Bananes en Salade.** — Prendre des bananes mûres à point et un peu fermes. Enlever l'écorce et couper le fruit en rondelles. Les ranger sur un plat, les saupoudrer de sucre mélangé d'un peu de sucre d'orange et laisser macérer pendant un quart d'heure.

Au moment de servir, les mettre dans un saladier ; arroser de kirsch et remuer avec précaution pour ne pas briser les rondelles.

NOTA. — Le sucre d'orange peut être remplacé par de la julienne de zeste très fine, blanchie et cuite au sirop pendant quelques minutes.

**Bananes Trédern.** — Fendre par le milieu des bananes pas trop mûres ; retirer le fruit et conserver les écorces. Pocher au sirop vanillé la moitié des bananes ; les égoutter, refroidir et les napper d'abricot cuit au filet. — Les décorer aux fruits confits.

Passer au tamis le reste des bananes, ajouter la purée à une composition de Moscovite au kirsch, dans les proportions de un tiers de purée et deux tiers de composition. Remplir les écorces avec cette composition et faire prendre au rafraîchissoir. Dresser sur serviette ; placer une demi-banane décorée sur chaque morceau d'écorce garni de composition.

## CERISES

**Cerises Dubarry.** — Foncer un cercle à flan avec de la pâte à foncer fine ; le poser sur une tourtière ; piquer la pâte du fond pour éviter les boursouflures pendant la cuisson ; saupoudrer de sucre en poudre et garnir de belles cerises dénoyautées, en les serrant bien l'une à côté de l'autre.

Cuire le flan comme de coutume et laisser refroidir.

Lorsqu'il est bien froid, couvrir les cerises de crème Chantilly additionnée, soit de pralin ordinaire, soit de macarons écrasés.

Lisser la surface de la crème ainsi que le tour du flan ; la couvrir de poudre de macarons ; décorer ensuite au cornet avec de la crème Chantilly blanche et rose.