

On recouvre ensuite le tout de meringue italienne au marasquin, disposée de telle façon que le côté des pêches opposé à celui qui touche la glace fasse saillie extérieurement.

Décorer la surface de l'omelette avec la même meringue; saupoudrer de glace de sucre et glacer rapidement.

Omelette en surprise Montmorency. — Garnir l'abaisse de génoise avec une glace aux cerises mélangée de cerises mi-sucre macérées au kirsch et opérer comme pour « l'Omelette Norvégienne ».

Accompagner d'une timbale de cerises Jubilé.

Omelette en surprise Mylord. — Procéder comme pour « l'Omelette Norvégienne »; mais, garnir l'abaisse de génoise de glace à la vanille disposée par couches, alternées de Poires en compote. — Couvrir de meringue et cuire de même.

Omelette en surprise à la Napolitaine, ou Bombe Vésuve. — Garnir l'abaisse de génoise de couches de glaces vanille et fraise, alternées de débris de marrons glacés entre chaque couche de glace. Recouvrir le tout de meringue italienne au kirsch que l'on tient plate et un peu large sur le dessus. Sur le sommet, placer une barquette exécutée à la poche avec de la meringue ordinaire, cuite au four sans coloration et de dimension proportionnée à celle de l'omelette. — Décorer à la meringue italienne, en masquant la barquette et colorer vivement l'omelette au four.

Au moment de servir garnir la barquette avec des cerises Jubilé (voir plus loin *Entremets de fruits*) que l'on enflamme au dernier moment.

Omelette en surprise Néron. — Tailler de forme ronde, au lieu d'ovale, l'abaisse de génoise; la placer sur un plat rond et la garnir d'une glace quelconque que l'on dresse en forme de cône tronqué. Recouvrir de meringue; disposer sur le sommet une petite caisse en meringue, faite comme il est expliqué à « l'Omelette Napolitaine »; mais ronde, au lieu d'être ovale; la masquer de meringue en décorant l'omelette et faire colorer vivement. — Juste au moment de servir, verser dans la caisse en meringue un verre de rhum chauffé et l'enflammer sur la table.

Omelette des Sylphes. — Tremper un Savarin fraîchement cuit dans un sirop au marasquin; le coller sur un fond en pâte sèche ayant exactement les mêmes dimensions.

Disposer, dans le centre du savarin, un tampon en génoise assez épais pour qu'il arrive à mi-hauteur de celui-ci.

Au dernier moment, démouler sur ce tampon une Mousse glacée aux fraises, faite dans un moule à Madeleine glacée dont le diamètre doit être celui de la douille du Savarin.

Recouvrir la Mousse d'une couche de meringue italienne au kirsch, en la disposant en cône dont la base vient s'appuyer sur le haut du Savarin.

A l'aide d'une poche munie d'une petite douille, décorer rapidement ce cône, ainsi que le savarin, avec de la même meringue; faire colorer au four et servir immédiatement.

Omelettes diverses en surprise. — Par le procédé type indiqué, on peut varier infiniment ce genre d'omelette en changeant la composition glacée de l'intérieur.

L'aspect extérieur reste le même; seulement, tout changement de garniture intérieure doit être indiqué par une dénomination en rapport.