

**timbale.** — Lier le sirop à l'arrow-root; le colorer légèrement en rose; le parfumer au rhum; verser sur les poires et refroidir.

**NOTA.** — Ces poires se servent également chaudes, en procédant de la même façon; sauf que le rhum est versé chaud sur les poires au dernier moment, et enflammé avant de présenter l'entremets aux convives.

**Poires Richelieu.** — Mouler une composition de Flamri (Voir *Entremets froids divers*) dans un moule à bordure uni, décoré aux fruits confits.

Pocher et, quand la bordure est froide, la démouler sur un plat rond.

Disposer au milieu une pyramide de quartiers de poires cuits en compote au sirop vanillé; napper les quartiers de crème frangipane additionnée du quart de son volume de macarons secs broyés, et du double de son volume de crème Chantilly bien ferme.

Décorer le dessus au cornet avec de la crème Chantilly et servir à part une sauce Abricot au kirsch.

### POMMES

**Pommes Félicia.** — Couper les pommes en quartiers; les pocher au sirop vanillé et procéder, quant au reste, comme pour les poires de ce nom.

**Pommes à la Royale.** — Peler de petites pommes, enlever le centre avec une colonne et les pocher au sirop vanillé.

Etant bien froides, les napper avec de la gelée de groseille et les dresser en couronne sur un plat rond, chacune posée sur une tartelette de Blanc-manger.

Garnir le milieu de Gelée au marasquin, hachée.

