

**Croûte à la Lyonnaise.** — Préparer les croûtes comme il est expliqué ci-dessus ; les garnir de fine purée de marrons vanillée ; les napper ensuite de confiture d'abricots cuite au filet ; les saupoudrer d'amandes très finement effilées, légèrement grillées et les dresser en turban sur le plat de service.

Garnir le milieu du turban de : marrons cuits au sirop ; raisins de Malaga épépinés ; Corinthe et Smyrne lavés et gonflés à l'eau tiède ; le tout, lié d'une purée d'abricot relâchée avec quelques cuillerées de vin de Malaga.

**Croûte au Madère.** — Dresser en turban les croûtes, glacées comme il est dit ci-dessus. Verser au milieu une garniture composée en parties égales de : fruits confits taillés en gros dés ; raisins de Malaga sans pépins ; Corinthe et Smyrne gonflés à l'eau tiède, mis dans un sirop d'abricot parfumé au Madère.

**Croûte Maréchal.** — Tailler sur une brioche de mousseline, rassise, des triangles allongés, de la même épaisseur que les croûtes ordinaires et les masquer d'une couche de pralin à Condé. Ranger ensuite sur une plaque ces triangles pralinés ; les saupoudrer de glace de sucre et sécher le pralin à four doux.

Coller sur un plat un tampon en pain de mie, frit, de 10 centimètres de haut ; l'entourer d'un salpicon d'ananas, raisins, cerises, écorce d'orange confite, lié avec de la marmelade de pommes serrée, additionnée d'un peu de purée d'abricot. Dresser les triangles pralinés debout, le long du salpicon ; les entourer d'une couronne de demi-poires cuites au sirop : moitié blanches et moitié roses.

Sur le sommet du tampon, placer une petite poire cuite au sirop rose et la fixer avec un petit hâtelet.

Entourer la couronne de demi-poires d'un cordon de purée d'abricot légère, parfumée à la vanille.

Servir à part une saucière de même purée.

**Croûte à la Normande.** — Préparer les croûtes comme à l'ordinaire ; les masquer d'un côté de marmelade de pommes très serrée et les dresser en turban sur le plat de service.

Garnir le milieu de marmelade de pommes apprêtée comme pour Charlotte ; disposer sur la marmelade une pyramide de quartiers de pommes, blancs et roses, cuits au sirop.

Napper avec le sirop des pommes, réduit, lié avec un peu de marmelade de pommes très fine et parfumé au kirsch.

**Croûte à la Parisienne.** — Glacer les croûtes ; les praliner comme il est expliqué à la « Croûte Maréchal » et les dresser en turban. Disposer dans l'intérieur de minces tranches d'ananas, dont l'extrémité est renversée sur le turban ; verser au milieu une garniture de fruits divers, lié d'une purée d'abricot parfumée au Madère ; napper le turban de croûtes avec du sirop d'abricot au Madère.

**Croûtes aux Abricots au Marasquin.** — Cuire de la pâte à Savarin ou à brioche commune dans les moules à tartelette, beurrés. Lorsque ces tartelettes sont cuites, creuser le dessus en laissant un rebord assez épais tout autour.

Tapisser l'intérieur avec du pralin à la glace royale et le sécher à four