

CHARLOTTES

Charlotte de Pommes. — Beurrer grassement un moule à Charlotte de la contenance d'un litre. Garnir le fond de croûtons en pain de mie taillés en forme de cœurs, en les chevalant légèrement; garnir également les parois de rectangles de pain ayant exactement la hauteur du moule, en les chevalant de même. Cœurs et rectangles doivent avoir une épaisseur de 4 millimètres et être trempés dans du beurre fondu avant d'être disposés dans le moule.

D'autre part : Couper en quartiers 12 belles reinettes; les peler; les émincer et les cuire dans un sautoir avec 30 grammes de beurre; 2 cuillerées de sucre en poudre; un demi-zeste de citron haché et un peu de cannelle. Lorsque ces pommes sont cuites et réduites en marmelade très épaisse, leur ajouter 3 cuillerées de marmelade d'abricot.

Remplir le moule avec cette composition, en ayant soin qu'elle dépasse les bords en forme de dôme, car elle se tasse en cuisant et diminue de volume. Couvrir avec un rond de mie de pain taillé mince et trempé dans le beurre fondu; cuire au four de bonne chaleur moyenne pendant 30 à 35 minutes.

En sortant la Charlotte du four, la laisser se tasser pendant quelques minutes après avoir retourné le moule sur le plat de service. — Au moment de servir, enlever le moule et envoyer à part une sauce Abricot.

Charlotte de pommes Emile Giret. — Préparer la Charlotte comme il est expliqué ci-dessus.

Lorsqu'elle est démoulée sur le plat de service, la masquer complètement avec une « Crème pâtissière » bien ferme, en donnant à celle-ci une épaisseur égale d'un centimètre et en prenant garde de déformer la Charlotte.

Saupoudrer abondamment la crème avec de la glace de sucre; puis, à l'aide d'un fer rouge, entourer la charlotte d'un quadrillage bien régulier, en appuyant le fer sur la crème saupoudrée de glace de sucre.

Entourer la base de la Charlotte d'une rangée de perles, couchées au cornet, faites avec de la même crème.

Charlottes diverses. — Par le procédé indiqué à la « Charlotte de pommes », on fait les Charlottes avec Poires, Pêches, Abricots, etc. — Le point principal à observer dans leur préparation, c'est que la marmelade du fruit employé doit être très serrée; sinon, si elle est trop liquide, elle ramollit l'enveloppe de pain et il en résulte, presque inévitablement, que la Charlotte s'affaisse quand on la démoule. Il n'est pas moins important que le moule soit aussi plein que possible de la composition employée, parce que celle-ci diminue pendant la cuisson.

CRÈMES CHAUDES

Crèmes frites. — Voir *Beignets de crème*.

Crème Meringuée. — Préparer une composition de « Crème Régence » comme ci-dessous; la verser dans un moule à bordure, beurré, à bords assez hauts. Pocher au bain-marie; démouler sur le plat