

beurre fondu, décanté. Mettre en moules beurrés et farinés, et cuire au four de chaleur moyenne.

Pâte à Biscuit Punch. — *Proportions* : 500 grammes de sucre ; 12 jaunes et 3 œufs entiers ; 8 blancs en neige ; 375 grammes de farine tamisée ; 300 grammes de beurre ; une demi-cuillerée de sucre d'orange et autant de sucre de citron ; 3 cuillerées de vieux rhum.

Procédé : Travailler sucre, jaunes et œufs dans une terrine, jusqu'à ce que la composition soit devenue mousseuse.

Ajouter : sucre d'orange et de citron, rhum, farine, blancs d'œufs fouettés très fermes, beurre fondu, et mélanger le tout avec précaution.

Se cuit en moules, en caisse, ou en cercles à flan beurrés, selon la destination, et au four de chaleur moyenne.

Pâte à Biscuit de Savoie. — *Proportions* : 500 grammes de sucre ; 14 jaunes d'œufs ; 185 grammes de farine tamisée bien sèche et 185 grammes de féculle mélangées ; 14 blancs d'œufs montés en neige très ferme ; une cuillerée de sucre vanillé.

Procédé : Travailler sucre et jaunes en terrine jusqu'à ce que la composition fasse bien le ruban. Ajouter : sucre vanillé, farine, féculle et blancs d'œufs en neige.

Mettre en moules beurrés et glacés, ou féculés avec soin, en les emplissant seulement aux deux tiers. — Cuire à four doux, mais de chaleur soutenue et régulièrement décroissante.

CROUTE DIVERSES

Croûtes de Bouchées. — Abaisser du feuillettage à 6 tours, bien reposé, sur une épaisseur de 8 millimètres. Détailler avec un emporte-pièce cannelé de 7 centimètres de diamètre ; relever les abaisses sur plaque mouillée, en les retournant ; dorer ; marquer l'emplacement du couvercle avec un emporte-pièce rond uni de 3 centimètres et demi de diamètre trempé un instant dans l'eau chaude, et rayer l'emplacement marqué.

Cuire à four chaud ; enlever les couvercles en sortant les bouchées du four et retirer la mie de l'intérieur.

Croûtes de Bouchées Mignonnes. — Ces bouchées, qui sont utilisées comme élément de garniture, se font comme les précédentes, en donnant à l'abaisse de feuillettage une épaisseur de quelques millimètres en moins.

Elles se détaillent à l'emporte-pièce cannelé de 5 centimètres de diamètre et se finissent comme les précédentes.

Croûte de Flan, cuite à blanc. — Pour un cercle de 20 centimètres de diamètre, prendre 200 grammes de Pâte à foncer. Rouler cette pâte en boule ; l'abaisser en circonférence de 24 centimètres de diamètre. Beurrer le moule ; soulever l'abaisse sur les mains ; la déposer sur le cercle et la faire tomber dedans en l'appuyant bien sur les parois. Passer le rouleau sur les bords ; former la crête avec le bourrelet de pâte qui s'est produit et pincer cette crête. — Poser le flan sur une tourtière ; piquer le fond pour éviter les boursouflures de la pâte pendant la cuisson ; tapisser le fond et les parois de papier fin beurré ; remplir de pois cassés, de riz, ou de noyaux de cerises séchés, et cuire pendant 25 minutes à four de