

de service; garnir le centre de la bordure de meringue à l'italienne additionnée d'un salpicon de fruits confits macérés au kirsch.

Décorer la bordure à la poche munie d'une douille cannelée, avec de la même meringue non garnie de salpicon et faire colorer à four de chaleur douce.

Servir à part une crème Anglaise A parfumée à l'orange.

Crème Régence. — Imbiber 200 grammes de biscuits à la cuiller avec kirsch et marasquin; les tremper ensuite dans un litre de lait bouilli.

Passer au tamis de soie; ajouter 8 œufs; 4 jaunes; 300 grammes de sucre en poudre et une petite prise de sel fin.

Verser dans un moule à Charlotte à bords peu élevés, beurré, et pocher au bain-marie; ce qui demande environ 35 minutes.

Laisser reposer pendant quelques minutes; démoluer sur le plat de service; entourer la base de la crème d'une couronne de demi-abricots cuits en compote et garnis chacun d'une cerise confite. — Napper d'un sirop d'abricots parfumé au kirsch et marasquin.

Crème Villageoise. — Imbiber de kirsch et anisette 150 grammes de biscuits secs; les ranger dans un plat creux, par couches alternées de marmelade de fruits de saison, comme poires, pommes, etc.

Recouvrir le tout de la composition suivante : 200 grammes de sucre en poudre, travaillé avec 8 œufs et 4 jaunes, et délayé avec un litre de lait. — Pocher au bain-marie et au four.

Custard-Pudding. — Le Custard-Pudding se fait avec une composition de crème renversée qui se prépare dans les proportions moyennes de 6 œufs et 180 grammes de sucre par litre de lait. On le cuit dans les plats spéciaux appelés « pie-dish », au bain-marie, au four, ou à la vapeur. Souvent aussi, on se contente de le prendre sur le feu comme une crème Anglaise, et on le sert dans des verres spéciaux.

Selon que le Custard est demandé plus ou moins léger, on augmente ou on diminue la quantité des œufs. Quant au sucre, on se guide sur le goût des convives; on peut au besoin le supprimer et le remplacer par de la saccharine ou de la glycérine, comme cela se fait pour les diabétiques.

On parfume généralement le Custard à la vanille, mais on peut lui donner aussi n'importe lequel des parfums qui conviennent aux entremets.

CRÊPES

Compositions pour Crêpes et Pannequets.

Composition A. — 500 grammes de farine tamisée; 200 grammes de sucre en poudre et une prise de sel fin. Délayer avec 12 œufs et un litre et demi de lait ajouté petit à petit. — Parfumer avec une cuillerée ordinaire de sucre vanillé, de sucre d'orange ou de citron, dont il est tenu compte dans le poids du sucre; ou avec 3 cuillerées de liqueur, comme cognac, kirsch, ou rhum.

Composition B. — 500 grammes de farine; 150 grammes de sucre en poudre et une prise de sel fin. Délayer avec 10 œufs; travailler la pâte et ajouter : 3 décilitres de crème un demi-décilitre de cognac; 80 grammes