

Cerises Valéria. — Préparer des croûtes de tartelettes en pâte sucrée. Garnir le fond avec une glace à la vanille; couvrir celle-ci de meringue italienne vanillée, couchée à la poche. Sur cette meringue, ranger des cerises dénoyautées pochées au vin de Bordeaux sucré, et disposer les tartelettes sur un plat. Poser le plat sur une plaque garnie de glace en morceaux; le passer au four pour sécher la meringue.

En sortant le plat du four, napper vivement les cerises avec du sirop de groseille; saupoudrer de pistaches hachées et dresser les tartelettes sur serviette.

Flan de cerises à la Danoise. — Foncer un cercle à flan avec de la pâte brisée; le garnir avec des cerises fraîches en saison, ou avec des cerises conservées au naturel, bien égouttées; les unes ou les autres ayant été saupoudrées de sucre épicié. — Travailler fortement dans une terrine, 60 grammes de sucre, 60 grammes de beurre ramolli en pommade, 60 grammes d'amandes en poudre et un œuf.

Recouvrir les cerises avec cette composition en remplissant le flan jusqu'aux bords; cuire celui-ci à four modéré, et le laisser refroidir.

Napper ensuite la surface du flan au pinceau avec de la gelée de groseille et le glacer au rhum.

Flan de cerises meringué. — Foncer en pâte fine un cercle à flan, beurré; piquer le fond; garnir de cerises dénoyautées comme un flan ordinaire; finir de le remplir avec de la composition de flan au lait et cuire comme d'habitude.

Lorsque le flan est cuit et refroidi, le compléter comme un flan meringué ordinaire.

NOTA. — Tous les fruits employés pour la préparation des flans ordinaires, peuvent être préparés aussi en flans meringués. Seuls les fruits que l'on ne cuit pas avec la croûte, tels que les fraises, ne se prêtent pas à ce genre d'appât.

NECTARINES OU BRUGNONS

Les Nectarines se préparent selon toutes les formules qui conviennent aux Pêches, nous ne donnerons donc pas de formules spéciales en ce qui les concerne. (Voir *Pêches*.)

ORANGES ET MANDARINES

Oranges à la Norvégienne. — Enlever un rond d'écorce sur le dessus et les vider à la cuiller. Emplir les écorces au trois quarts avec de la glace à l'orange ou à la mandarine, selon le fruit traité; recouvrir la glace d'un pointillé de meringue italienne.

Placer le plat où sont les écorces sur une plaque garnie de glace, et faire colorer vivement la meringue à la salamandre.

Mandarines à la Palikare. — Cerner le dessus; retirer les quartiers sans les briser et les parer à vif.

Emplir les écorces de « Riz à Entremets » légèrement safrané; mouler du même riz dans un petit moule à dôme; le dresser sur un fond de riz taillé. — Couvrir ce dôme avec les quartiers de mandarines; napper ceux-ci avec du sirop d'abricot et ranger autour les écorces garnies de riz, le côté ouvert en dessous.