

que pour Charlotte; laquelle est recouverte de purée de marrons glacés parfumée au rhum.

3° Garnis et finis comme ci-dessus, en substituant à la purée de marrons une Mousse froide de marrons glacés.

Ces variations peuvent être infiniment étendues, mais les quelques indications que nous donnons suffiront aux ouvriers intelligents et chercheurs.

Il n'est guère besoin de spécifier, par exemple, que la préparation de pommes pour Charlotte peut être remplacée par une préparation de poires ou autre identique.

---

## ENTREMETS CHAUDS DIVERS

---

**Mince-pies.** — *Composition* : 500 grammes de graisse de rognon de bœuf hachée; 600 grammes de filet de bœuf cuit et froid, coupé en petits dés; 500 grammes de raisins de Malaga sans pépins; 500 grammes de Corinthe et le même poids de Smyrne; 500 grammes d'écorces confites; 250 grammes de pommes crues, pelées et hachées; le zeste haché et le jus d'une orange; 25 grammes d'épices; un décilitre de cognac, autant de Madère et autant de rhum. Bien mélanger le tout; verser dans un pot de grès, fermer celui-ci et laisser macérer pendant un mois.

*Préparation* : Foncer, en pâte à foncer ordinaire, ou en rognures de feuilletage, de grands moules à tartelette hauts de bords et beurrés; les garnir de la composition ci-dessus, recouvrir d'une mince abaisse de feuilletage trouée sur le centre; souder cette abaisse; dorer et cuire à four chaud.

**Omelette Célestine.** — Préparer une omelette de 2 œufs; la garnir de crème, de marmelade ou de confiture.

Faire une seconde omelette un peu plus forte; la garnir d'un élément différent de la première, puis, la fourrer avec la première omelette et la rouler comme d'habitude.

Saupoudrer de glace de sucre et glacer au fer rouge ou au four.

**Œufs à la Religieuse.** — Cuire à blanc une croûte à flan, de grandeur proportionnée au nombre d'œufs à mettre dedans et tenue très haute de bords. La masquer intérieurement d'une couche de pralin; sécher celui-ci à four doux.

D'autre part : Pocher dans du lait bouillant, sucré à raison de 250 grammes au litre, le nombre voulu d'œufs frais, en les tenant bien mollets. Les égoutter et les ranger dans la croûte. Entre chaque œuf, intercaler une petite tranche d'ananas façonnée en forme de crête de coq.

Lier le lait qui a servi au pochage des œufs avec 5 œufs entiers et 6 jaunes par litre de lait; passer au chinois; verser cette composition sur les œufs; mettre le flan à four doux pour pocher et colorer légèrement la crème.