

Pommes à la Moscovite. — Prendre des pommes de grosseur égale et de belle forme ; les parer aux deux tiers de la hauteur et retirer la pulpe de l'intérieur de façon à en former un genre de caisse.

Pocher ces caisses dans un sirop léger, en tenant la pulpe un peu ferme ; puis, bien les égoutter et les ranger sur un plat.

Les garnir d'abord, au tiers, de purée faite avec la pulpe retirée ; finir de les remplir avec une composition de Soufflé aux pommes, parfumé au kummel.

Cuir à four doux pendant 20 minutes.

Pommes à la Parisienne. — Procéder exactement comme il est expliqué à l'article *Poires à la Parisienne*.

Pommes à la Portugaise. — Préparer les pommes en caisses, comme celles « à la Moscovite » ; les pocher de même en les tenant un peu fermes. — Les garnir de crème frangipane serrée, additionnée de zeste d'orange râpé, macarons broyés, raisins de Corinthe et de Smyrne lavés et gonflés dans du sirop tiède, parfumé au curaçao.

Dresser les pommes ainsi garnies sur un fond de composition à croquettes de semoule ; les passer au four pendant 10 minutes. En les sortant du four, napper la surface avec de la gelée de groseilles dissoute, additionnée d'une fine julienne de zeste d'orange fortement blanchi.

Rabotte de Pommes ou Douillon Normand. — Préparer des pommes comme celles « à la Bonne femme », les enfermer chacune dans une abaisse de pâte à foncer. Couvrir chaque Rabotte d'un rond dentelé de même pâte ; dorer ; rayer et cuire à four chaud pendant un quart d'heure.

Flan de Pommes à la Batelière. — Foncer un cercle à flan avec de la pâte à foncer fine ; la garnir de marmelade de pommes préparée comme pour Charlotte.

Recouvrir cette marmelade, en forme de dôme, avec du Riz à Entremets tenu très moelleux, additionné de 4 blancs d'œufs en neige par 500 grammes de riz cuit.

Cuire le flan comme d'habitude. — En le sortant du four, le saupoudrer abondamment de glace de sucre et glacer au fer rouge.

Flan de Pommes chaud Ninon. — Préparer une croûte à flan, cuite à blanc. La garnir de marmelade de pomme à Charlotte en disposant celle-ci en forme de dôme. Sur cette marmelade, ranger des quartiers de pommes roses et blancs, en les alternant ; napper légèrement ces quartiers au pinceau avec du sirop blanc, réduit.

Flans de Pommes divers. — En variant légèrement les précédentes formules, on obtient une grande variété de Flans ou de Tartes qui sont généralement servis comme Entremets de Déjeuners.

C'est ainsi que l'on peut préparer des flans :

1^o Garnis au fond de pomme à Charlotte et, dessus, d'un lit de fruits frais divers, comme : Abricots, Prunes, etc. — Ces flans peuvent être finis, soit de la manière habituelle, en les nappant d'une couche d'abricot cuit ou de groseille ; soit en les couvrant d'une couche de meringue et en les finissant comme un flan meringué ; soit en les couvrant de glace de sucre que l'on caramélise à four vif.

2^o Garnis au fond (après avoir été cuits à blanc) avec la même pomme