

5 jaunes et 50 grammes de beurre par 500 grammes de purée. — Laisser refroidir.

Diviser ensuite la composition en parties de la grosseur d'un œuf de pigeon ; les rouler en boules en enfermant un marron au milieu de chacune.

Paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine ; frire à friture bien chaude et drésser sur serviette.

Servir à part une sauce Abricot à la vanille.

Croquettes de riz. — Préparer la composition comme il est indiqué à l'article « Riz pour entremets ». La diviser en parties du poids de 60 grammes ; les mouler en forme de fruits, comme poire, pomme, abricot, etc. ; paner à l'anglaise comme les « Croquettes de marrons » et frire de même.

Servir à part une sauce Abricot ou un Sabayon vanillé.

Croquettes diverses. — On peut faire également les croquettes au Tapioca, à la Semoule, au Vermicelle, aux Nouilles fraîches, etc., en préparant la composition comme celle de Riz.

Ces compositions peuvent être additionnées de raisins de Corinthe et de Smyrne.

NOTA. — L'accompagnement des croquettes est facultatif. On peut adopter soit la crème Anglaise, un Sabayon ou une sauce aux fruits selon les goûts.

CROUTE AUX FRUITS

D'une façon générale les tampons et croûtons ont été supprimés dans le dressage des croûtes aux fruits. Ce dressage se fait maintenant en simple turban ou en couronne et c'est une heureuse simplification.

Crûte Dorée, ou Pain perdu. — Couper sur une brioche, ou sur du pain rassis, des tranches d'un centimètre d'épaisseur ; les imbiber de lait sucré vanillé, froid.

Tremper ces tranches dans des œufs battus en omelette, légèrement sucrés ; les ranger dans une poêle contenant du beurre clarifié très chaud et les colorer des deux côtés.

Egoutter ; dresser sur serviette et saupoudrer de sucre vanillé.

Crûte aux fruits. — Tailler sur un savarin rassis, non siropé, et à raison de deux par personne, des tranches ayant un demi-centimètre d'épaisseur. Ranger ces tranches sur une plaque ; les saupoudrer de sucre fin ; les mettre au four pour les sécher et les glacer en même temps.

Les dresser en turban serré, en les alternant de tranches minces d'ananas ayant exactement les mêmes dimensions.

Sur ce turban de croûtes, disposer des quartiers de pommes et de poires cuits en compote. Les poires peuvent être cuites dans un sirop rosé ; ce qui, en variant les couleurs, donne plus d'œil à la crûte. Décorer avec cerises confites, losanges d'angélique, quartiers de chinois verts et blonds, etc.

Napper d'une sauce Abricot parfumée au kirsch.