

l'entrée du four pendant quelques minutes ; ou bien la démouler de suite et la sécher à l'étuve.

**Croûte de Tourte à l'Ancienne.** — Rouler en boule un morceau de Pâte à foncer ordinaire ; l'abaisser sur une épaisseur de 6 à 7 millimètres. Relever cette abaisse sur une tourtière mouillée ; placer au milieu un tampon en papier ; recouvrir ce tampon d'une seconde abaisse très mince, qui sera soudée sur les bords de la première abaisse.

Mouiller les bords ; entourer la tourte d'une bande de feuilletage épaisse d'un centimètre, et dont la longueur est calculée selon le diamètre de la tourte. Souder les deux extrémités de la bande ; chiqueter le tour avec le dos de la pointe d'un couteau ; dorer la bande et l'abaisse qui forme le tampon ; les rayer et cuire la croûte au four de chaleur moyenne. — En sortant la Tourte du four, cerner, enlever la pâte d'en dessus et retirer de suite le tampon de papier.

**Croûte de Vol-au-vent.** — Abaisser un pâton de feuilletage à 6 tours en lui donnant une épaisseur bien égale de 2 centimètres. Poser dessus un patron quelconque ; soit, assiette, couvercle de casserole ou autre, de la grandeur à donner au Vol-au-vent ; couper la pâte obliquement, avec la pointe d'un petit couteau, en suivant les bords de ce patron. Retourner le rond de feuilletage et le poser sur une tourtière légèrement mouillée ; chiqueter le tour ; dorer le dessus ; tracer un cercle avec la pointe du couteau, à 3 ou 4 centimètres des bords selon les dimensions du Vol-au-vent, pour former le couvercle. — Rayer ce couvercle de lignes quadrillées ; rayer également le tour et cuire à four chaud.

En sortant le Vol-au-vent du four, retirer le couvercle et enlever la mie molle qui se trouve dans l'intérieur.

### CRÈMES DIVERSES, MERINGUES, PRALINS, CUISSON DU SUCRE

**Crème à l'Anglaise A.** — *Proportions* : 500 grammes de sucre en poudre ; 16 jaunes d'œufs ; un litre de lait bouilli ; parfum à volonté, soit vanille ou zestes qui sont infusés dans le lait, ou un demi-décilitre de liqueur qui est ajoutée dans la crème quand celle-ci est refroidie.

*Procédé* : Travailler dans une casserole sucre et jaunes d'œufs jusqu'à ce que la composition fasse le ruban ; mouiller petit à petit avec le lait, infusé ou non ; prendre la crème sur le feu jusqu'au moment où, la cuisson des jaunes étant complète, elle nappe bien la spatule.

Eviter l'ébullition, qui amènerait la décomposition de la crème.

Aussitôt prête, la passer au chinois fin ou au linge, soit dans un bain-marie si elle doit être conservée chaude, soit dans une terrine si elle doit être employée froide. Dans ce cas, la vanner jusqu'à complet refroidissement.

*NOTA.* — On peut ajouter à la composition de sucre et de jaunes, une petite cuillerée d'arrow-root. Outre que cette addition permet d'obtenir une liaison plus absolue de la crème, elle prévient sa décomposition au cas où l'ébullition viendrait à se prononcer.

**Crème à l'Anglaise collée, pour Entremets froids B.** — Préparer la crème selon les proportions et le procédé indiqués ci-dessus. Dès qu'elle est à son point de cuisson, lui ajouter et faire dissoudre dedans