

Soufflé d'Oranges ou de Mandarines en Surprise. — Vider des oranges ou des mandarines sans briser les écorces.

Garnir ces écorces à moitié avec de la glace à l'orange ou à la mandarine, selon le fruit traité; recouvrir la glace de composition de Soufflé au parfum du fruit.

Poser le plat où sont les écorces sur une plaque garnie de glace; le mettre au four pour cuire le Soufflé : soit 4 minutes pour des mandarines et 6 minutes pour des oranges.

PÊCHES

Pêches Bourdaloue. — Partager les pêches en deux; les pocher dans un sirop vanillé, et procéder exactement ensuite comme pour les « Abricots Bourdaloue ».

Pêches Condé. — Procéder comme il est indiqué pour les « Abricots Condé ». (Voir *Abricots*.)

Pêches Cussy. — Procéder exactement comme pour les Abricots de ce nom.

Pêches Flambées. — On peut les préparer des deux façons suivantes :

1° Pocher les pêches, entières, dans un sirop au kirsch; les dresser chacune dans une petite timbale. Lier légèrement le sirop avec de l'arrow-root et le verser sur les pêches. Ajouter du kirsch chauffé et l'enflammer au moment.

2° Pocher les pêches comme ci-dessus; les dresser sur une purée de fraises fraîches. Arroser de kirsch chauffé et l'enflammer au dernier moment.

Pêches Gratinées. — Le procédé étant le même que pour les Abricots, voir « Abricots gratinés ».

Pêches Impératrice. — Garnir le fond d'une timbale à bords bas d'une couche de riz pour entremets parfumé au kirsch-marasquin.

Sur ce riz, disposer des demi-pêches cuites au sirop vanillé et les recouvrir d'une légère couche de même riz. Sur celui-ci, étaler une couche de sauce Abricot; saupoudrer de macarons écrasés et mettre la timbale à l'entrée du four pendant 10 à 12 minutes.

Ne pas laisser gratiner la surface.

Pêches Meringuées. — Préparer une croûte à flan, cuite à blanc; garnir le fond avec une crème frangipane pralinée; disposer sur la crème les pêches pochées, entières ou en demies.

Couvrir de meringue et compléter comme il est expliqué à la formule « Abricots meringués ».

Pêches Maintenon. — Prendre un biscuit, cuit dans un moule à dôme et bien refroidi. Le diviser transversalement en tranches minces; masquer chaque tranche de crème frangipane additionnée d'un fin salpicon de fruits confits et d'amandes hachées, grillées.

Rapporter ces tranches l'une sur l'autre de façon à reformer le biscuit; masquer celui-ci de meringue italienne; décorer au cornet et sécher la meringue au four.