

en dés et fraises des bois ; tous ces fruits macérés à l'avance dans du kirsch sucré. Faire prendre à la glace ou au frais.

Lorsque la Charlotte est démoulée, enlever le rond de papier ; mettre à la place une rondelle d'ananas, coupée sur la partie la plus large du fruit et décorée aux fruits confits.

Charlotte Russe. — Faire une rosace au fond du moule avec des biscuits à la cuiller taillés en coeurs ; foncer les parois avec des biscuits de même sorte, parés, posés debout et bien serrés l'un à côté de l'autre.

La garniture de cette Charlotte peut être une composition de Moscovite à la crème vanillée, ou pralinée ; ou au café, à l'orange, au chocolat, etc.

Elle peut être aussi une composition de Moscovite à la purée de fruits, comme : Abricots, Ananas, Bananes, Pêches, Fraises, etc.

On doit toujours mentionner sur le menu le parfum ou l'élément qui caractérise la Charlotte, comme : *Charlotte russe à l'orange*, ou *Charlotte russe aux fraises*, etc.

CRÈMES

Les crèmes froides servies comme Entremets relèvent de deux genres bien distincts qui sont :

1° Les *Crèmes pochées*, qui ne sont en somme qu'une variété de la Crème anglaise.

2° Les *Crèmes dérivées de la Crème fraîche* fouettée et sucrée, dont le type est la Crème Chantilly.

Les CRÈMES POCHÉES sont préparées, soit dans des pots spéciaux, soit dans de petites timbales en argent ou en porcelaine, soit dans des moules. Ces dernières sont démoulées lorsqu'elles sont bien froides ; on les appelle Crèmes renversées par opposition aux premières, qui sont toujours servies dans les ustensiles où elles ont cuit : pots ou timbales.

Cependant, cette appellation de « Crème renversée » est un peu tombée en désuétude ; aujourd'hui, on emploie plutôt le terme « Crème moulée ».

La *Crème au Caramel* est le type parfait de ce genre.

Les crèmes que l'on sert dans l'ustensile où elles ont cuit, sont plus fines que les autres, parce que leur composition n'exige pas une quantité d'œufs aussi forte : toutefois, on ne les sert guère que dans la cuisine ménagère comme le *Custard* anglais. Pour un dîner ou un déjeuner un peu important, les *Crèmes moulées* sont préférables.

Crème moulée à la Vanille. — Faire dissoudre 200 grammes de sucre dans un litre de lait bouillant ; ajouter une gousse de vanille et laisser infuser pendant 20 minutes.

Verser ce lait petit à petit sur 4 œufs entiers et 8 jaunes battus à l'avance dans une terrine ; mélanger en fouettant. Passer au tamis fin ; laisser reposer pendant quelques instants ; enlever entièrement la mousse qui s'est formée à la surface et verser la composition dans des moules beurrés, ou dans les vases spéciaux à ce destinés.

Pocher au bain-marie, à four de chaleur modérée et en tenant l'ustensile couvert. A aucun moment du pochage l'eau du bain-marie ne doit bouillir, sans quoi l'air contenu dans la crème, porté à une trop haute