

Compote de Framboises. — Les passer simplement, pendant quelques secondes, dans un sirop au jus de framboises. — Dresser et arroser avec le sirop.

Compote de Mirabelles. — Les dénoyauter; les pocher pendant 10 à 12 minutes dans un sirop à 18 degrés, vanillé. — Dresser et arroser avec le sirop.

Compote de Nectarines ou Brugnons. — Les peler et les pocher entières dans un sirop à 18 degrés, vanillé. — Dresser et arroser avec le sirop.

Compote de Pêches. — Les peler et les pocher, entières ou partagées en deux, dans un sirop à 18 degrés, vanillé.

Compote de Poires. — Les tourner entières si elles sont petites; les partager en deux ou en quartiers si elles sont moyennes ou grosses; les peler et les épépiner. S'il s'agit de poires fondantes, elles sont pochées rapidement dans un sirop vanillé. S'il s'agit de poires de Catillac, de Messire Jean, ou d'autres variétés de « poires à cuire », elles doivent être frottées au citron et blanchies à grande eau pendant quelques instants si elles doivent être conservées blanches.

On les cuit ensuite dans un sirop à 12 degrés, vanillé.

Le plus souvent, les poires pour compote sont cuites dans un sirop au vin rouge, parfumé de zeste de citron et d'un peu de cannelle.

Compote de Pommes. — Si elles sont pochées entières, les vider au tube, les tourner, les citronner et les mettre à l'eau froide au fur et à mesure. Les pocher ensuite dans un sirop à 12°, vanillé; les surveiller attentivement pendant le pochage, pour les retirer dès qu'elles sont prêtes.

Comme variation, les pommes se pochent aussi dans un sirop rosé.

Compote de Pruneaux. — Les mettre à tremper à l'avance; les cuire doucement dans un sirop marquant 12 degrés, fait avec moitié eau et vin rouge, sucre et un peu de cannelle.

Compote de Reines-Claude. — Les choisir un peu fermes, les dénoyauter et les pocher dans le sirop indiqué pour les Mirabelles, sans aucunement laisser prendre l'ébullition.

Compote de Rhubarbe. — Détailler les pétioles en tronçons de 6 à 7 centimètres de longueur; les peler et les ranger au fur et à mesure dans une bassine plate. Verser dessus, jusqu'à mi-hauteur, un sirop court et très fort, la rhubarbe contenant énormément d'eau. Couvrir, et pocher à feu pas trop vif, sans remuer, pour conserver les tronçons bien entiers.

COMPOTES COMPOSÉES

Les Compotes Composées sont un genre de Macédoine. — Elles se composent de compotes de fruits frais d'une seule ou de plusieurs espèces, dressées sur une marmelade ou une purée de fruits quelconques. Les gelées de fruits comme celles de : groseilles, de coings, de pommes, interviennent généralement dans ces Compotes; soit pour les napper, soit pour les entourer, hachées ou en croûtons.

Les Compotes composées comportent aussi, presque toujours, une variété de fruits confits.