

doucement pendant 20 minutes. Ajouter ensuite à cette composition : 300 grammes de sucre en poudre ; une prise de sel fin ; 2 œufs entiers et 6 blancs montés en neige. Verser en moule à côtes, beurré ; pocher au bain-marie et laisser refroidir.

Démouler ; napper d'une purée de fruits crus, comme : purée de fraises, de groseilles, de cerises, etc., convenablement sucrée.

**Ile flottante.** — Prendre un Biscuit de Savoie rassis ; le détailler en tranches minces ; imbiber ces tranches avec kirsch et marasquin ; les masquer de confiture d'abricot ; parsemer celle-ci de raisins de Corinthe et d'amandes hachées.

Remettre les tranches l'une sur l'autre, de manière à reformer le biscuit ; masquer celui-ci d'une couche de crème Chantilly sucrée et vanillée.

Parsemer la surface de la crème avec des pistaches effilées et des grains de Corinthe ; dresser sur un compotier et entourer de crème anglaise vanillée, ou de sirop de framboises.

**Junket-Milk.** — Chauffer doucement un litre de lait. Lorsqu'il atteint 35 degrés centigrades, le retirer du feu et lui ajouter : 50 grammes de sucre ; parfum à volonté et 6 goutte d'essence de reinettes — ou 2 pastilles de reinettes dissoutes dans 6 gouttes d'eau. — Verser dans une timbale et servir bien froid.

NOTA. — Cet entremets, très fin et si simple, n'est en somme qu'un lait sucré, parfumé, coagulé sous la double influence de la chaleur et de l'essence de reinettes.

**Macédoine de fruits rafraîchis.** — Prendre des fruits de saison comme : Poires et pêches bien fondantes ; abricots et bananes pelés et émincés. Ajouter fraises, petites ou grosses ; framboises ; groseilles blanches et rouges égrappées ; amandes fraîches mondées, etc.

Disposer ces fruits dans une timbale sanglée, en les mélangeant bien ; les arroser avec du sirop à 30 degrés, parfumé au kirsch ou au marasquin et les laisser macérer pendant une heure ou deux, en ayant soin de les sauter de temps en temps.

**Eugénia-Crème à l'Italienne.** — Choisir les Eugénias bien mûrs ; les peler ; les émincer et les mettre à macérer avec du sirop au marasquin.

Dresser les tranches dans une timbale, sur une couche de glace à la vanille ; décorer le dessus avec de la Crème Chantilly et parsemer celle-ci de violettes cristallisées.

**Marquise Alice.** — Préparer dans un moule à manqué un Moscovite praliné, garni intérieurement de biscuits à la cuiller imbibés à l'anisette.

Le démouler sur le plat de service ; le masquer entièrement d'une couche bien égale de Crème Chantilly très ferme, sucrée et vanillée.

Sur le dessus, tracer au cornet, avec de la gelée de groseille, des lignes parallèles ; puis, couper ces lignes en travers avec la pointe d'un petit couteau. — Entourer la base de petits triangles en feuilletage, masqués de pralin à Condé et séchés au four.

**Meringues Germaine.** — Prendre 3 petits fromages Gervais, bien frais ; les écraser dans un saladier à l'aide d'une cuiller de bois et y incorporer même quantité de crème épaisse et fraîche ; 3 cuillerées de sucre en poudre et 3 cuillerées de purée de fraises des bois ou de quatre saisons. Si celle-ci ne donne pas à la composition une teinte rosée assez prononcée, on peut l'aviver avec quelques gouttes de rouge végétal. Facultativement,