

**SÉRIE DES ENTREMETS DE FRUITS FROIDS****ABRICOTS**

**Abricots Mireille.** — Partager en deux de beaux abricots bien mûrs et les peler. Les ranger en timbale avec leurs amandes mondées ; saupoudrer de sucre et tenir sur glace une heure à l'avance. Au moment de servir, arroser de kirsch ; couvrir de crème fouettée sucrée et vanillée ; parsemer la surface de fleurs de jasmin et de violettes de Provence cristallisées.

**Abricots à la Parisienne.** — Pocher au sirop vanillé les abricots partagés en deux. Refroidir, égoutter et reformer les abricots en rassemblant les moitiés avec gros comme une noix de glace à la vanille.

Les disposer sur de larges macarons renversés ; les recouvrir de crème Chantilly à la Vanille, dressée en cône, et les saupoudrer de fin pralin d'avelines.

**Abricots à la Royale.** — Disposer dans des moules à tartelettes, un peu profonds, de beaux demi-abricots pochés au sirop vanillé, et froids. Finir d'emplir les moules avec de la gelée au kirsch, bien claire.

Préparer une bordure basse de génoise, glacée avec de la groseille cuite au filet et saupoudrée de pistaches hachées.

Démouler les tartelettes de gelée aux abricots ; les dresser en couronne sur la bordure ; garnir le milieu de celle-ci avec une gelée rose à l'anisette, hachée.

**ANANAS**

**Ananas Georgette.** — Prendre un bel ananas entier et retirer l'intérieur, en laissant dans le fond et sur les côtés une épaisseur de pulpe d'un centimètre. — Conserver la tranche enlevée dessus avec les feuilles. Remplir l'intérieur d'une composition de Mousse glacée à la purée d'ananas, additionnée de l'ananas retiré, détaillé en minces tranches. Laisser prendre au frais.

Dresser sur serviette et rapporter sur l'ananas la tranche enlevée, de façon à lui rendre son aspect ordinaire.

**Ananas Ninon.** — Garnir de glace à la vanille le tour d'une casserole à soufflé, en la disposant en biais ; c'est-à-dire suivant une ligne partant du bord de la casserole au centre du fond, de façon à ce que le creux central ait la forme d'un cône renversé.

Sur cette couche de glace, disposer 2 ou 3 rangées de minces tranches d'ananas frais, de manière à ce que les tranches de la dernière rangée dépassent les bords de la casserole.