

PUDDINGS AUX PATES ET AU RIZ

Pudding au Tapioca. — Faire tomber en pluie 250 grammes de tapioca dans un litre de lait bouillant, additionné à l'avance de 125 grammes de sucre, d'une prise de sel et 100 grammes de beurre.

Cuire à four doux pendant 25 minutes ; changer de casserole la composition et lui incorporer : 6 jaunes ; 75 grammes de beurre et 4 blancs fouettés en neige bien ferme.

Verser dans un moule à cylindre, fortement beurré et saupoudré de tapioca ; pocher au bain-marie, jusqu'à ce que la composition soit élastique au toucher.

Laisser reposer le Pudding pendant 7 à 8 minutes avant de le démoluer.

Servir comme accompagnement : Une Crème anglaise, un Sabayon ou une sauce aux Fruits.

Pudding au Sagou. — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant le Tapioca par du Sagou et en saupoudrant l'intérieur du moule avec du Sagou. — Le traitement et les accompagnements sont les mêmes.

Pudding à la Semoule. — Même opération en employant de la semoule et en saupoudrant le moule avec de la semoule granulée.

Pudding au Vermicelle. — Opérer comme pour le Pudding au Tapioca en employant du Vermicelle ; saupoudrer le moule avec du vermicelle brisé pas trop fin.

Pudding aux Nouilles fraîches. — La préparation de la composition, le traitement et les accompagnements sont les mêmes que pour le Pudding au Tapioca. Les nouilles doivent être taillées excessivement fines.

Puddings de Tapioca, de Sagou, de Semoule, etc., à l'Anglaise. — Quelle que soit la pâte employée, elle est cuite au lait très peu sucré. On parfume à volonté et dans les proportions établies ci-dessus.

Faire la liaison à raison de 4 œufs par litre de composition ; verser dans un pie-dish beurré et cuire au bain-marie.

NOTA. — Tous les Puddings anglais de ce genre se font de même et se servent dans le plat où ils ont cuit.

Pudding Brésilien. — Préparer la composition du « Pudding au Tapioca » ; la verser dans un moule chemisé de sucre cuit au caramel. — Pocher au bain-marie et servir sans accompagnement.

Pudding à la Chevreuse. — Est le « Pudding à la Semoule » additionné de fruits confits macérés au kirsch, et servi avec un Sabayon parfumé à la même liqueur.

NOTA. — Les Puddings aux pâtes sont susceptibles de se prêter à de nombreuses variantes, soit par addition de fruits frais ou confits, soit, par la superposition, dans le moule, d'appareils diversement parfumés et colorés.

Pudding au Riz. — Préparer le riz comme il est indiqué à l'article « Riz pour Entremets » ; incorporer à la composition 15 blancs d'œufs fouettés en neige bien ferme par 500 grammes de riz cru. Mouler en moules beurrés et saupoudrés de farine.

La cuisson et les accompagnements sont les mêmes que pour les « Puddings au Tapioca, au Sagou, etc. ».