

Pudding Bohémienne. — Préparer de toutes petites crêpes; les garnir d'un salpicon de fruits confits et raisins secs gonflés à l'eau tiède, lié à la marmelade de pommes et de poires, serrée. Fermer les crêpes en boules ou en rectangles; les ranger dans un moule à bordure beurré; finir d'emplir le moule avec une composition de crème moulée un peu forcée en œufs entiers. — Pocher au bain-marie.

Laisser refroidir dans le moule; démouler au moment; napper le Pudding d'un Sabayon parfumé à volonté.

Pudding Clermont. — Préparer une composition de Moscovite au rhum. L'additionner du quart de son volume de purée de marrons glacés, et de 150 grammes de débris des mêmes marrons par litre de composition.

Pudding Diplomate. — Décorer le fond d'un moule à bordure haut de bords, huilé, avec des détails de fruits confits.

Garnir le moule d'une composition de Moscovite à la vanille, dressée par couches alternées de biscuits à la cuiller imbibés de kirsch. Sur chaque couche de biscuits, semer des raisins de Corinthe et de Smyrne gonflés au sirop tiède; disposer de place en place quelques cuillerées de confiture d'abricots. — Faire prendre au frais ou à la glace et démouler au moment.

Pudding Diplomate aux fruits. — Préparer le Pudding comme ci-dessus, en l'augmentant de couches de fruits frais, comme : poires fondantes, pêches, abricots, etc., pelés, finement émincés et macérés à l'avance dans une liqueur sucrée.

Lorsque le Pudding est démoulé, entourer la base d'une compote bien froide de l'un des fruits employés, ou d'une compote mélangée.

Pudding Malakoff. — Préparer : 1° Une crème anglaise collée et additionnée de 5 décilitres de crème double bien fraîche, par litre de crème anglaise.

2° Une marmelade de poires et de pommes comme pour Charlotte de pommes; raisins de Corinthe et de Smyrne gonflés au sirop tiède; amandes fraîches effilées; écorce d'orange confite coupée en dés; lames de biscuits rassis, ou de biscuits à la cuiller imbibés à la liqueur.

Huiler un moule à Charlotte; verser au fond une couche de crème d'un centimètre d'épaisseur; sur cette crème disposer une couche de biscuits copieusement tartinés de marmelade. Semer sur les biscuits, raisins, amandes et dés d'écorce d'orange. — Recouvrir d'une couche de crème; puis, nouvelle couche de biscuits et ainsi de suite.

Faire prendre; démouler au moment sur le plat de service et masquer d'un Sabayon au kirsch.

Pudding Nesselrode. — Ajouter à un litre de crème anglaise non collée : 250 grammes de fine purée de marrons; 125 grammes de : raisins de Smyrne et de Corinthe gonflés à l'eau tiède, écorce d'orange et cerises confites coupées en dés, en quantité à peu près égale. Ces fruits doivent être macérés à l'avance dans du Madère sucré.

Additionner la composition de crème fouettée dans les mêmes proportions que pour le Moscovite et parfumer au marasquin.

Garnir de papier blanc le fond et les parois d'un moule à Charlotte; verser la composition dedans; fermer hermétiquement; entourer la jointure du couvercle avec un cordon de beurre; sangler fortement avec glace et sel et laisser prendre.