Meringue aux Riz et Pommes

1 tasse riz bouilli
1 tasse sucre
1 citron
3 oeufs
1 chopine lait
6 pommes sures

Faites une sauce aux pommes et sucrez-la avec la moitié du sucre. Mélangez le riz avec les jaunes d'oeufs battus, la demi-tasse de sucre qui reste et le lait. Mettez dans un plat et faites cuire 20 minutes. Entendez ensuite la sauce aux pommes sur le dessus. Battez blancs d'oeufs ferme avec 1 c. à soupe de sucre. Recouvrez les pommes de la meringue et faites légèrement brunir au fourneau.

Bagatelle à l'Orange

3 c. à soupe gélatine
¼ tasse eau froide
½ tasse eau bouillante
1¾ tasse sucre
1¼ tasse jus d'orange
¼ tasse jus de citron
½ chopine crème

Détrempez la gélatine dans l'eau froide. Ajoutez l'eau bouillante afin de compléter la dissolution. Ajoutez sucre, jus de fruits et écorce râpée d'une orange. Battez la crème et ajoutez-la en dernier lieu. Versez dans un moule. Lorsqu'elle aura pris, servez avec crème fouettée ou cossetarde froide.

Charlotte Russe

¼ boîte gélatine ou 1 c. à soupe gélatine granulée
¼ tasse eau froide
⅓ tasse crème portée à ébullition
⅓ tasse sucre en poudre
2 tasses crème fouettée
1½ c. à thé vanille
6 doigts de dame

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide; faites-la dissoudre dans la crème ayant été portée à ébullition; coulez dans un bol et ajoutez sucre et vanille. Placez le bol dans un plat d'eau glacée et remuez constamment jusqu'à ce que le liquide commence à épaissir, puis incorporez, un tiers à la fois, la crème fouettée. Si le mélange de gélatine devient trop épais, faites-le fondre au-dessus de l'eau chaude et laissez-le refroidir de nouveau avant d'ajouter la crème fouettée. Taillez les bouts et les côtés des doigts de dame, placez-les autour de l'intérieur d'un moule, la croûte vers l'extérieur, avec espace d'un demi-pouce entre eux. Versez le mélange et laissez-le refroidir. Servez avec garniture de cubes de gelée au vin. On fait parfois la Charlotte russe dans des moules séparés; ceux-ci sont souvent garnis, sur le dessus, d'un peu du mélange que l'on dépose au moyen d'un tube à décorer. On garnit aussi parfois l'intérieur de ces moules séparés avec de minces tranches de gâteau éponge coupées pour s'adapter à la forme des moules.

Gâteau "Tipsy"

Un gâteau rassis
1½ chopine cossetarde bouillie
½ bouteille sherry ou vin d'orange
1 verre à vin de cognac
½ liv. amandes douces

Mélangez vin et cognac; faites quelques trous dans le gâteau avec une brochette et versez-y la liqueur. Laissez imbiber le gâteau complètement, versant le vin dessus à mesure qu'il s'écoule par en dessous. Piquez ensuite dans le gâteau tout entier les amandes préalablement blanchies et fendues, puis versez la cossetarde sur le tout. On devra employer un gâteau ayant été cuit dans un moule de fantaisie assez haut.

Mousse aux Fraises

1 pinte crème claire
1 boîte fraises
1 tasse sucre
2 c. à soupe eau froide
3 c. à soupe eau chaude
¼ boîte gélatine (à peine) ou 1¼ c. à soupe gélatine granulée

Lavez les fraises, saupoudrez-les de sucre et laissez reposer 1 heure. Pilez-les ensuite et forcez-les à travers une fine passoire; ajoutez la gélatine ayant été détrempée dans l'eau froide et dissoute dans l'eau bouillante. Placez dans un plat d'eau glacée et remuez jusqu'à épaississement. Incorporez ensuite la crème fouettée et mettez en moule. Recouvrez, entourez de glace et de sel et laissez reposer pendant 4 heures. On peut au choix employer des framboises à la place des fraises.

Mousse au Café

Préparez comme la Mousse aux fraises, utilisant une tasse de café bouilli à la place de jus de fruits.

SAUCES

Sauce à la Vanille

1 tasse sucre en poudre
½ tasse beurre
1 c. à thé vanille
1 tasse lait

Défaites le beurre en crème avec le sucre, ajoutez la vanille et ajoutez graduellement le lait. Mettez dans un bain-marie et brassez jusqu'à épaississement de la sauce—pas plus longtemps.

Sauce au Caramel

6 c. à soupe sucre
1 c. à thé farine
1 tasse eau bouillante
1 c. à soupe beurre
1 pincée sel
½ c. à thé vanille

Mettez dans un plat sucre, farine, beurre et sel. Faites brunir, mais sans brûler. Ajoutez l'eau chaude et la vanille

Sauce à Pouding

1 tasse sucre
½ tasse beurre
1 oeuf
½ tasse vin

Défaites le beurre en crème avec le sucre, puis ajoutez l'oeuf. Battez bien, puis ajoutez graduellement le vin. Servez immédiatement.

Sauce Claire

½ tasse sucre
1 tasse eau bouillante
1 c à soupe beurre
1 c. à soupe farine
1 c. à thé essence
¼ c. à thé sel

Faites fondre le beurre, mais ne le laissez pas brunir; amalgamez-y alors la farine en remuant, ajoutez l'eau bouillante et le sucre, ne cessant de remuer le mélange. Ajoutez l'essence.

Sauce au Chocolat

2 carrés chocolat non sucré
½ tasse eau chaude
1½ tasse sucre en poudre
1 c. à soupe beurre
½ c. à thé vanille

Combinez tous les ingrédients et cuisez-les ensemble durant 15 minutes au bain-marie.

Sauce au Butterscotch

1 tasse sucre
1 tasse sirop de maïs
¼ c. à thé sel
1 tasse crème épaisse
1 c. à thé vanille

Cuisez le tout au bain-marie durant 1 heure.

Sauce Dure

Défaites en crème ⅓ de tasse de beurre; ajoutez graduellement 1¼ tasse de sucre en poudre et 1 c. à thé de vanille. Battez jusqu'à consistance très légère et laissez refroidir dans le réfrigérateur. Quelques gouttes de cognac peuvent être ajoutées si l'on veut.

Sauce au Cognac

¼ tasse beurre
1 tasse sucre en poudre
2 c. à soupe cognac
2 jaunes d'oeufs
2 blancs d'oeufs
½ tasse lait ou crème

Défaites le beurre en crème; ajoutez graduellement le sucre, puis lentement le cognac, les jaunes d'oeufs bien battus et le lait ou la crème. Cuisez au-dessus de l'eau chaude jusqu'à consistance de cossetarde et versez sur les blancs d'oeufs battus.

Sauce Caramel au Cognac

Préparez comme la Sauce au cognac, substituant de la cassonade au sucre blanc.

Sauce au Citron

1 c. à thé cornstarch
½ tasse sucre
1 c. à thé beurre
1 tasse eau bouillante
1 citron

Mélangez cornstarch et sucre. Ajoutez l'eau bouillante et la moitié de l'écorce râpée et du jus d'un citron. Cuisez 8 minutes. Ajoutez le beurre juste avant de servir.