

Pouding de Noël de Mme. Hunt

½ liv. farine	2 onces limon
½ liv. fines miettes de pain	1 noix muscade râpée
1 liv. suif de boeuf	Ecorce et jus de 2 citrons
1 liv. cassonade	2 onces beurre fondu
1 petite c. à thé sel	8 oeufs
1 liv. raisins	¼ tasse cognac
1 liv. raisins Sultana	¼ tasse lait (plus ou moins)
1 liv. raisins Corinthe	
½ liv. amandes	
½ liv. écorces mélangées (orange et citron)	

Épépinez les raisins; lavez et enlevez les queues des raisins Sultana et de Corinthe, puis asséchez bien. Déchiquetez les écorces d'orange et de citron et le limon. Blanchissez et hachez les amandes. Quand tous ces ingrédients sont propres et secs, mettez-les ensemble dans un bol et saupoudrez d'un peu de farine. Dans un autre bol, mettez farine, miettes de pain, suif haché fin, sucre et sel, et mélangez bien le tout. Combinez ensuite les deux mélanges, mêlant bien à l'aide d'une cuiller en bois. Ajoutez la muscade râpée et l'écorce de citron, et quand tous les ingrédients secs seront ainsi bien mélangés, versez dessus les oeufs battus, le beurre fondu, le jus de citron, le cognac et le lait. Mélangez le tout avec soin et mettez dans des moules ou bassins à pouding bien graissés, attachez juste et serré pour que l'eau ne pénètre pas et faites bouillir pendant 8 heures. Voyez à ce que les poudings soient toujours bien couverts d'eau bouillante et à ce que cette eau ne cesse pas de bouillir tant que les poudings ne seront pas cuits et retirés de l'eau. Le jour où le pouding doit être servi, faites-le bouillir encore pendant une heure.

Servez avec sauce au cognac ou sauce dure.

Pouding à la Neige

¼ boîte gélatine ou 1 c. à soupe gélatine granulée	3 blancs d'oeufs
¼ tasse eau froide	1 tasse eau bouillante
	1 tasse sucre
	¼ tasse jus de citron

Détrempez la gélatine dans l'eau froide et faites-la dissoudre dans l'eau bouillante, ajoutez sucre et jus de citron; coulez et placez dans un endroit frais; brassez le mélange de temps en temps, et, lorsque suffisamment épais, battez avec une cuiller de broche ou fouettez jusqu'à consistance mousseuse. Ajoutez les blancs d'oeufs bien battus et continuez à battre le tout jusqu'à ce que le mélange soit assez ferme pour se tenir. Moulez ou déposez par cuillerées sur un plat de verre; servez froid avec cossetarde bouillie. On peut faire un plat très attrayant en colorant la moitié du mélange avec du rouge de fruits.

Pouding de Pâte aux Cerises

3 tasses cerises en conserve	½ tasse sucre
1 tasse farine	1 oeuf
1 c. à thé	½ tasse lait
Poudre à Pâte "Magic"	2 c. à soupe beurre fondu
¼ c. à thé sel	

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel; ajoutez le sucre, puis les oeufs battus et le lait, et enfin le beurre fondu. Battez bien le tout. Placez les cerises sucrées au fond d'un plat à pouding et couvrez-les de pâte. Cuisez à four chauffé à 400° F., jusqu'à ce que la pâte lève, puis diminuez la chaleur à 300° F., jusqu'à la fin de la cuisson. Servez avec sauce au citron.

A la place des cerises, on peut aussi employer tous fruits frais ou en conserve.

Pouding Brown Betty

1 tasse miettes de pain	½ tasse sucre
6 grosses pommes sures	1 c. à thé cannelle
	beurre

Beurrez un moule profond et mettez au fond une couche de pommes coupées. Saupoudrez de sucre et de cannelle et de petits morceaux de beurre, puis mettez dessus une couche de miettes de pain, ensuite une autre de pommes, ainsi de suite, jusqu'à l'épuisement. Couvrez bien et faites cuire à la vapeur ¾ heure dans un four modéré. Puis decouvrez et faites brunir vite. Servez avec du sucre et de la crème ou une claire cossetarde bouillie.

Pouding Diplomatique Royal

½ boîte gélatine ou 2 c. à soupe gélatine granulée	Jus de 1 citron
½ tasse eau froide	1 tasse sucre
1 chopine eau bouillante	1 demiard vin
	Cerises confites pour garnir

Détrempez la gélatine dans l'eau froide pendant une demi-heure, versez-y les ⅔ de la chopine d'eau bouillante, ajoutez le jus de citron, le sucre et le vin. Brassez bien et coulez. Prenez 2 moules, l'un contenant 2 pintes et l'autre, 1 pinte; mettez une couche de gelée dans le grand et placez-le sur la glace. Lorsque durcie, garnissez de cerises coupées en deux; versez quelques cuillerées de gelée liquide (pas chaude) afin de fixer les cerises, puis versez-en suffisamment pour les recouvrir. Lorsque la gelée est parfaitement prise, placez le petit moule au centre du grand et remplissez de gelée l'espace entre les deux. Remplissez le petit moule de glace et mettez les deux dans un bassin d'eau glacée. Lorsque la gelée est de nouveau durcie, enlevez la glace du petit moule, remplissez-le d'eau chaude et soulevez-le avec précaution. L'espace laissé vide doit être rempli de cossetarde faite d'après la recette suivante:

5 jaunes d'oeufs	1 tasse à peine de lait
½ tasse sucre	1 demiard crème fouettée
2 c. à soupe vin	2 c. à soupe gélatine granulée
1 c. à thé vanille	
½ tasse eau froide	

Détrempez la gélatine dans l'eau froide. Faites bouillir le lait et ajoutez la gélatine, les oeufs et le sucre battus ensemble. Coulez et ajoutez le vin et la vanille. Quand la cossetarde commence à épaissir, ajoutez la crème fouettée. Versez la cossetarde dans le vide dont il a été parlé plus haut et laissez reposer jusqu'à durcissement. Démoulez le pouding et servez avec une cossetarde claire versée tout autour.

Crème Bavaroise

ananas déchiqueté en conserve (1 boîte)	1 tasse sucre
½ once gélatine	1 chopine riche crème

Versez le jus d'ananas dans un bol. Faites tremper la gélatine dans la moitié du jus et versez le reste sur le sucre. Faites le sucre bouillir jusqu'en sirop. Ajoutez la gélatine dissoute et laissez refroidir. Fouettez la crème ferme et incorporez le sirop, la gélatine et l'ananas. Mettez dans un moule mouillé et servez froid.

Crème Espagnole

2 pintes lait	1 c. à thé vanille
1 boîte gélatine	2 tasses sucre
8 oeufs	

Amenez le lait au point d'ébullition et ajoutez-y la gélatine (préalablement détrempe dans une demi-tasse de lait froid). Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre et versez dans le mélange chaud. Cuisez durant une minute. Ayez les blancs d'oeufs battus ferme. Ajoutez l'essence au lait et versez le tout sur les blancs d'oeufs. Brassez bien et versez dans des moules.

Crème au Café

½ boîte gélatine	½ tasse café fort (froid)
½ tasse sucre	1½ tasse crème claire

Détrempez la gélatine dans un peu d'eau froide. Mettez dans un bain-marie sucre, café et gélatine détrempe, et cuisez jusqu'à dissolution, puis ajoutez la crème et versez dans un moule. Servez avec crème fouettée.

Crème Veloutée

1 boîte gélatine	¾ tasse sucre
1 tasse sherry	1 pinte lait

Détrempez la gélatine dans le sherry. Mettez sur le feu et faites fondre le sucre, puis coulez dans le lait. Brassez et versez dans un plat en verre. Servez froid avec crème.