

et servez froid. Ce plat peut être fait de tapioca.

CUSTARD.

Battez deux œufs dans une chopine de lait mettez-y sucre et muscade à votre goût ; déposez ce mélange dans de petites tasses en faïence ; mettez-les ensuite dans un grand vase d'eau bouillante, de manière qu'elles soient presque toutes enfoncées dans l'eau, au moins les deux tiers des tasses ; laissez-les sur le feu, jusqu'à ce que le lait et les œufs soient bien congelés.

AUTRE CUSTARD.

Sur dix œufs ôtez le blanc de quatre, brassez-les et ajoutez du sucre, puis brassez encore ; prenez ensuite deux pots de lait bouilli ; mêlez-les avec les œufs et le sucre, mettez dix à douze gouttes d'essence de citron. Faites prendre un peu dans le fourneau.