

POUDINGS

Pouding Delmonico

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1 pinte lait | 1 pincée sel |
| 4 c. à soupe cornstarch | ½ c. à thé vanille |
| 4 oeufs | Confiture d'abricots |
| 3 c. à soupe sucre | |

Faites chauffer le lait au bain-marie; mélangez le cornstarch avec un peu de lait froid; battez les jaunes d'oeufs et le sucre, puis ajoutez au cornstarch mélangé avec sel et vanille. Mélangez bien. Lorsqu'épaissi, mettez dans un plat à pouding et, après refroidissement, couvrez de confiture d'abricots ou d'autres fruits. Recouvrez de meringue et faites brunir au fourneau.

Poudings en Moules

- | | |
|-----------------|--------------------------|
| ¼ tasse beurre | 3 c. à thé |
| ¼ tasse sucre | Poudre à Pâte "Magic" |
| 4 oeufs | 1 c. à thé jus de citron |
| 2 tasses farine | ½ tasse lait |

Battez beurre et sucre en crème; ajoutez les oeufs, un à la fois, puis ajoutez l'essence. Incorporez en brassant farine et poudre à pâte (préalablement tamisées ensemble) alternativement avec le lait. Graissez bien de petits moules. Parsemez de quelques raisins de Corinthe le fond de chacun et remplissez à moitié de la pâte. Cuissez de 10 à 15 minutes à four chauffé à 375° F. Démoulez et servez avec cossetarde ou quelque sauce.

Pouding "Cottage"

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 2 c. à soupe beurre | 1 c. à thé |
| ¾ tasse sucre | Poudre à Pâte "Magic" |
| 2 oeufs | 1 pincée sel |
| 1½ tasse farine | ½ tasse lait |

Défaites beurre et sucre en crème et ajoutez les oeufs battus. Tamisez farine, poudre à pâte et lait et incorporez alternativement avec le lait. Battez bien le tout ensemble, mettez dans un plat graissé et cuisez de 15 à 20 minutes. Servez avec sauce à la vanille ou aux fruits.

Pouding au Coco

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1 pinte lait | 4 c. à soupe sucre |
| 4 c. à soupe coco | 3 oeufs |
| 2 c. à soupe cornstarch | ½ c. à thé vanille |

Détrempez le cornstarch dans un peu de lait froid. Faites bouillir le reste du lait, puis versez-en la moitié sur le cornstarch en brassant. Ajoutez le sucre et cuisez 5 minutes. Versez ce qui reste de lait sur le coco et laissez tremper pendant ½ heure, puis ajoutez ceci au mélange de cornstarch, ajoutant finalement la vanille. Lorsque refroidi, ajoutez les oeufs bien battus et cuisez dans un plat bien beurré jusqu'à ce que le dessus soit délicatement bruni. Servez avec crème.

Pouding Froid "Cabinet"

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| ¼ boîte gélatine ou | ½ tasse sucre |
| 1 c. à soupe gélatine granulée | ½ c. à thé sel |
| ¾ tasse eau froide | 1 c. à thé vanille |
| 2 tasses lait porté à ébullition | 1 c. à soupe sherry |
| 3 jaunes d'oeufs | 5 doigts de dame macarons |

Détrempez la gélatine dans l'eau froide et ajoutez à une cossetarde faite de lait, oeufs, sucre et sel. Coulez, laissez refroidir et aromatisez. Placez un moule dans un plat rempli d'eau glacée, décidez de cerises confites et d'angélique, recouvrez avec le mélange, que vous aurez soin de déposer à la cuiller. Lorsqu'il sera devenu ferme, ajoutez une couche de doigts de dame (préalablement trempés dans la cossetarde), puis une couche de macarons (aussi trempés dans la cossetarde). Recommencez ensuite, ayant soin de voir à ce que chaque couche soit assez ferme avant d'en ajouter une autre. Garnissez et servez avec sauce à la crème et cerises confites.

Pouding aux Figues

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1 tasse farine | 1 tasse suif de boeuf |
| 2 c. à thé | (haché fin) |
| Poudre à Pâte "Magic" | 1 oeuf |
| ¼ c. à thé sel | 1 tasse lait |
| 2 tasses miettes de pain | ½ tasse cassonade brune |
| ½ tasse figues | |

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel. Ajoutez les miettes de pain et le sucre, puis ajoutez le suif et les figues hachées fin. Brassez le tout ensemble. Ajoutez l'oeuf battu et le lait. Versez dans un moule bien graissé et cuisez à la vapeur durant 3 heures. Servez avec sauce à la muscade.

Pouding au Caramel

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 3 c. à soupe cornstarch | 1½ tasse cassonade |
| 1 chopine lait | 1 c. à thé vanille |
| 1 c. à soupe beurre | Noix |

Mélangez le cornstarch avec un peu de lait froid. Mettez le beurre et la cassonade dans un plat et brassez jusqu'à ce que fondu et bruni, puis ajoutez le lait porté à ébullition et incorporez le cornstarch en remuant. Retirez du feu, battez bien, ajoutez vanille et les noix hachées. Versez dans des plats en verre. Après refroidissement, décidez avec de la crème fouettée et de noix Grenoble hachées. On peut, au choix, employer des amandes brûlées.

Cossetarde au Caramel

- | | |
|-------------------|--------------------|
| ¼ tasse cassonade | ½ c. à thé vanille |
| 1 chopine lait | 1 pincée sel |
| 3 oeufs | |

Faites fondre et brunir le sucre avec soin. Portez le lait au point d'ébullition et ajoutez au sucre bruni. Battez légèrement les oeufs, puis ajoutez vanille et sel. Quand le sucre est fondu dans le lait chaud, versez-le lentement sur les oeufs battus. Coulez ensuite. Beurrez des tasses ou des moules et versez-y le mélange. Placez dans un plat d'eau chaude et cuisez jusqu'à ce que la cossetarde s'enlève aisément à l'aide d'un couteau. Servez avec une sauce au caramel.

Sauce au caramel

Faites brunir ½ tasse de sucre, ajoutez ½ tasse d'eau chaude et faites bouillir 10 minutes.

Pouding Éponge au Gingembre

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 2 tasses farine | ¾ tasse sucre |
| 2 c. à thé | 2 c. à soupe sirop de maïs ou doré |
| Poudre à Pâte "Magic" | 1 oeuf |
| 1 c. à thé gingembre moulu | ½ tasse lait |
| ½ c. à thé sel | |
| ½ tasse beurre ou autre shortening | |

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte, sel et gingembre moulu, incorporez le shortening et ajoutez le sucre. Mélangez bien ensemble, puis ajoutez l'oeuf bien battu, le sirop et le lait. Battez bien le tout ensemble, versez dans un bassin à pouding bien graissé et cuisez à la vapeur durant 2 heures. Démoulez et servez avec une sauce sucrée aromatisée avec de la muscade.

Pouding Nesselrode

- | | |
|------------------|--|
| 3 tasses lait | 1 chopine crème claire |
| 1½ tasse sucre | ¼ tasse sirop d'ananas |
| 5 jaunes d'oeufs | 1½ tasse châtaignes françaises préparées |
| ½ c. à thé sel | |

Faites une cossetarde des quatre premiers ingrédients, coulez, laissez refroidir, ajoutez la crème, le sirop d'ananas et les châtaignes, puis gelez. Pour préparer les châtaignes, égalez-les, faites-les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à tendreté, puis forcez-les à travers une passoire. Garnissez un moule melon de 2 pintes avec une partie du mélange. Au reste, ajoutez une ½ tasse de fruits confits dans le sucre et coupés en petits morceaux, ¼ de tasse de raisins Sultana et 8 châtaignes brisées en morceaux et ayant trempé durant plusieurs heures dans le sirop de marasquin. Remplissez le moule, couvrez-le et laissez-le reposer 2 heures dans un mélange de glace et de sel. Servez avec crème fouettée sucrée et aromatisez de sirop de marasquin.