

PUDDING AU CHOCOLAT.

Un litre de bon lait, trois onces de chocolat rapé. Echaudez le lait et le chocolat ensemble. Quand il sera refroidi, ajoutez les jaunes de cinq œufs et une tasse de sucre. Faites cuire environ vingt-cinq minutes. Battez les blancs pour mettre dessus ; faites dorer au fourneau. Mangez froid.

MOULE DE TAPIOCA.

Faites bouillir une tasse de tapioca, sucrez et ajoutez le jus et l'écorce d'un citron, un peu de sel ; mettez dans un moule. Quand il est refroidi, versez sur un plat. Mettez dessus de la crème assaisonnée de vanille.

RIZ GLACE.

Faites bouillir une tasse de riz dans du lait, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, salez et assaisonnez-le. Battez les jaunes de trois œufs dans un plat profond ; battez aussi les trois blancs en neige. Mettez sur la glace