

Recettes Culinaires—Suite

POUDING DE PRUNEAUX—Trois quart de livre de pruneaux, cuits tendres, enlevez le noyau et ajoutez une tasse de sucre pulvérisé et 2 blancs d'œufs bien battus. Fouettez le tout ensemble et cuisez au four durant 15 minutes. Servez avec de la crème.

CRÈME DE TAPIOCA—Deux cuillerées à table de tapioca, trempé dans l'eau, durant la nuit précédente. Déposez une pinte de lait dans une bouilloire double; lorsque bouillant, ajoutez 3 jaunes d'œufs bien battus, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre granulé, une cuillerée à thé de vanille; alors brassez avec le tapioca et les blancs d'œufs battus et durcis. Faites bouillir pendant 10 minutes, versez dans un moule et laissez refroidir.

POUDING AUX PRUNES—Une tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de graisse hachée fin 1 tasse de miettes de pain, $\frac{1}{2}$ tasse de raisins et $\frac{1}{4}$ tasse de gâtelles. Un peu de soda dissous dans une tasse de lait sûr, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à table d'écorce de citron haché fin, 2 cuillerées à table de mélasse, 1 œuf et un peu de cannelle, muscade, de la fleur pour faire une pâte modérément épaisse. Cuisez à la vapeur dans un moule graissé, pendant 3 heures. Servez avec de la sauce.

POUDING AUX FIGUES—Deux livres et demi de figues hachées, 2 tasses de graisse, 2 tasses de miettes de pain, 2 tasses de sucre brun, 2 tasses de farine, 6 cuillerées thé de poudre à pâte, 1 tasse de lait. Si cela est trop clair ajoutez de la farine. Cuisez à la vapeur durant 6 heures.

POUDING D'AIRESLLES— $\frac{1}{2}$ tasse de beurre en crème ajoutez graduellement 1 tasse de sucre et 3 œufs bien battus; Mélangez et sassez $3\frac{1}{2}$ tasses de farine et $\frac{1}{4}$ de cuillerée à table de poudre à pâte et ajoutez alternativement, avec $\frac{1}{2}$ tasse de lait comme premier mélange. Mélangez avec $1\frac{1}{2}$ tasse d'aireslles. Versez dans un moule bien graissé et cuisez à la vapeur durant 3 heures. Servez dans de la crème sucrée et assaisonnée de muscade.

SAUCE À POUDING—Une tasse de sucre en poudre, une tasse de beurre en crème ajoutez une cuillerée à thé vanille, et graduellement une tasse de lait doux, déposez le bol dans un bassin d'eau chaude et brassez jusqu'à ce que la sauce doit crème.

SAUCE DE CITRON—Mélangez une cuillerée à thé de fleur de blé d'inde avec une demi tasse de sucre. Ajoutez 1 tasse d'eau bouillante $\frac{1}{2}$ écorce rapée et du jus de citron. Cuisez 8 minutes. Immédiatement avant de servir ajoutez 1 cuillerée à thé de beurre.

SAUCE FERME—Battez en une crème, $\frac{3}{4}$ de livre de beurre, ajoutez graduellement un quart livre de sucre, battez jusqu'à ce que très blanche. Ajoutez un peu de jus de citron ou de toute autre essence.

SAUCE SHERRY—Un œuf, bien battu, $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre pulvérisé, et un grand verre de vin sherry.

SAUCE À POUDING—Un œuf, 1 cuillerée à table de beurre, $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre $\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante, cuisez à la vapeur sur une bouilloire durant quelques minutes. Alors ajoutez une tasse de lait avant de servir.

DESSERTS

SALADE AUX FRUITS—Deux oranges, $\frac{1}{2}$ petite pomme de pin, 2 bananes, jus d'un citron, $\frac{1}{2}$ lb. de raisins et $\frac{1}{2}$ lb. de noix hachées. Coupez les oranges en dés et tranchez les bananes et la pomme de pin. Coupez les raisins en deux, sur la longueur. Mélangez-les ensemble et pressez le jus du citron sur le mélange, avec assez de sucre pour sucrer. Étendez les noix sur le dessus et couvrez avec de la crème fouettée. Servez avec du gâteau.

CRÈME AUX PÊCHES—Faites bouillir 1 lb. de pêches en conserve et 1 lb. de sucre, pendant 10 minutes, et passez à travers un tamis. Faites tremper une heure, $\frac{1}{2}$ paquet de gélatine, dans assez d'eau pour la couvrir, et brassez-y 1 tasse de lait bouillant. Quand la gélatine est dissoute, ajoutez-la aux pêches chaudes et laissez refroidir. Avant que ce soit affermi, brassez-y 1 chopine de crème fouettée. Versez dans un moule et déposez sur la glace.

GELÉE AU CAFÉ—Brassez 1 boîte de gelatine dans 1 tasse d'eau froide pendant 2 heures; puis versez-y 2 petites tasses d'eau bouillante. Agitez légèrement jusqu'à ce que la gelatine soit dissoute. Ajoutez 2 tasses de café fort, 2 tasses de sucre; coulez et mettez dans les moules. Servez avec crème fouettée.

MOUSSE DE CITRON—Mettez dans une casserole 2 tasses d'eau chaude, 1 tasse de sucre blanc; quand le mélange bout, ajoutez 2 cuillers à bouche comblés d'amidon de maïs, le jus d'un citron et agitez bien. Faites bouillir 5 minutes. Dès que c'est refroidi, ajoutez les blancs bien battus de 2 œufs. Battez rapidement. **SAUCE**—Une tasse et demi de lait, 1 cuiller à thé d'amidon de maïs, jaunes de 2 œufs. Faites bouillir dans un bain-marie.

CRÈME ESPAGNOLE—Une $\frac{1}{2}$ boîte de gelatine, 3 œufs, 1 cuiller à bouche de vanille, 1 pinte de lait, 8 cuillers à bouche de sucre. Faites tremper la gelatine dans le lait, placez sur le feu et agitez jusqu'à dissolution. Ajoutez les jaunes d'œufs et 4 cuillers à bouche de sucre bien battus. Agitez jusqu'au moment d'ébullition. Otez de sur le feu et avec des blancs d'œufs bien battus avec 4 cuillers à bouche de sucre. Ajoutez les blancs, agitez vivement jusqu'à mélange parfait. Parfumez et versez dans un moule. Servez avec crème fouettée.

CRÈME GLACÉE—2 pintes de crème riche et 1 pinte de lait; sucrez et parfumez au goût; Versez dans la sorbetière et tournez lentement jusqu'à ce que ce soit presque gelé, puis tournez aussi vite que vous le pouvez. Ceci fait une crème plus mousseuse.

DÉLICIEUX SORBET—Jus de 4 oranges, 1 boîte d'ananas tranché, $\frac{1}{2}$ tasse de framboises rouges, 2 $\frac{1}{2}$ tasses de sucre, et assez d'eau pour faire 2 pintes. Coulez le tout et faites geler. Quand c'est presque gelé, ajoutez les blancs battus de 3 œufs. Brassez bien.

CHARTREUSE DE GELÉE—Coupez le milieu d'un rond de gâteau d'éponge, en laissant le fond et les côtés d'une épaisseur suffisante pour retenir 1 pinte de gelée. Préparez une gelée de citron, orange ou vin, et quand c'est refroidi et prêt à figer, versez dans le gâteau et déposez sur la glace. Quand prêt à servir, couvrez le dessus avec de la crème fouettée refroidie sucrée avec du sucre de confiseurs et parfumée à la vanille.

(Suite à page 26)