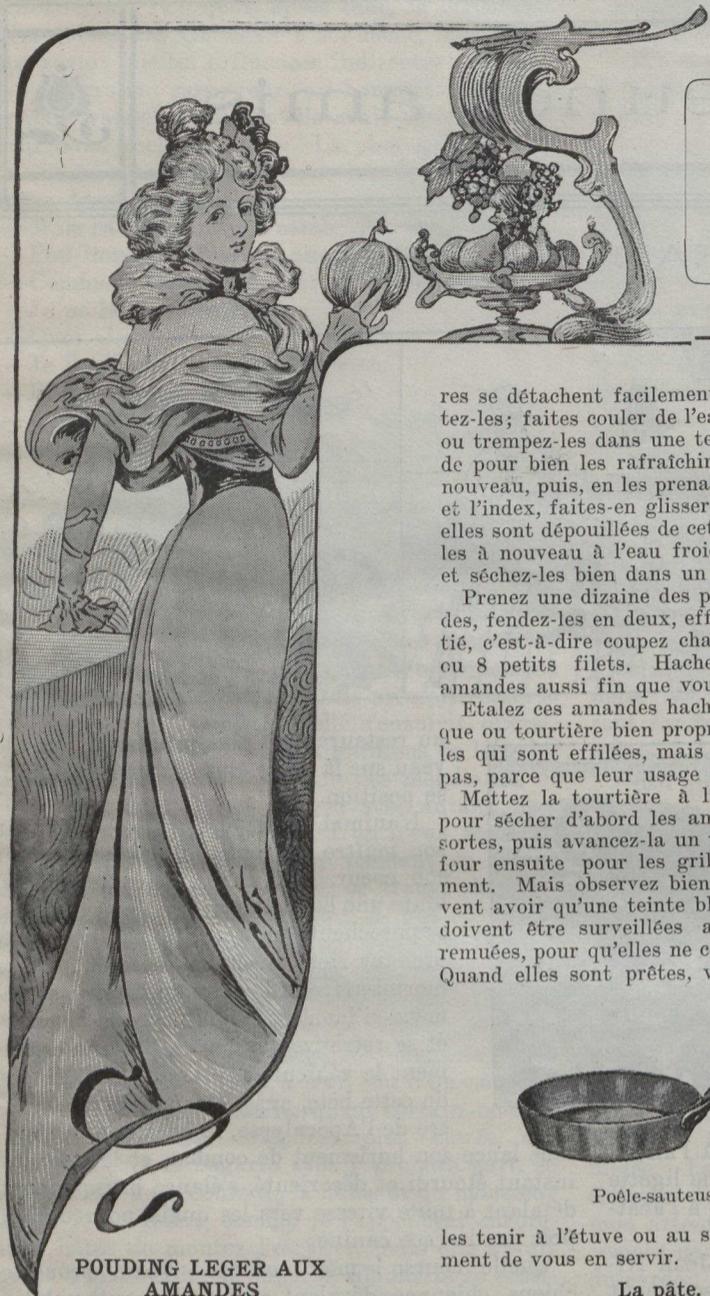


Pour la Ménagère



POUDING LEGER AUX AMANDES

CHACQUE saison ramène sa série d'entremets établis sur les produits du moment, mais il en est qui sont de toutes les saisons: tels, les nombreux poudings chauds ou froids qui, même aux époques où l'abondance des fruits frais permet de varier les entremets à l'infini, sont inscrits de temps en temps sur les menus, à l'égal des soufflés. Le pouding dont nous donnons aujourd'hui la recette est particulièrement recommandable, parce qu'il ne nécessite pas l'emploi de choses souvent introuvables, et que son apprêt est des plus simples.

Ce pouding est servi avec une crème ou un sirop fait de marmelade d'abricots ou de gelée de groseilles, délayée avec un peu d'eau chaude, kirsch ou rhum.

Proportions.

Pour un pouding de 8 à 10 personnes: — 1 tasse de lait; 4 onces de beurre 3/2 onces de sucre en poudre; 2 1/2 onces de farine; 1 1/2 once d'amandes; 5 jaunes d'œufs; 5 blancs d'œufs, battus en neige ferme; quelques gouttes de vanille.

Temps nécessaire. — 35 minutes pour la préparation; 40 minutes pour le pochage ou cuisson du pouding, 5 minutes de repos avant de le démouler. Au total: 1 heure 20.

Résumé. — Préparer les amandes grillées. Infuser la vanille dans le lait; travailler le beurre en pommade; ajouter sucre, farine, lait vanillé. Faire cuire en bouillie épaisse. Ajouter les jaunes, amandes hachées. Fouetter les blancs; mélanger



Colez le bassin sur la table au moyen de torchons.

à la pâte. Verser en moule beurré, parsemé d'amandes effilées. Pocher 40 minutes. Couvrir avec petite crème, ou sirop.

Les amandes.

Vous pouvez et vous devez même les apprêter à l'avance pour pouvoir les sécher et les griller sans précipitation.

Jetés dans une petite casserole d'eau bouillante, et laissez-les pendant 6 minutes environ, après avoir retiré la casserole sur le côté du feu, jusqu'à ce que les pelu-

res se détachent facilement. Alors, égouttez-les; faites couler de l'eau froide dessus, ou trempez-les dans une terrine d'eau froide pour bien les rafraîchir; égouttez-les à nouveau, puis, en les prenant entre le pouce et l'index, faites-en glisser la peau. Quand elles sont dépouillées de cette pelure, lavez-les à nouveau à l'eau froide; égouttez-les, et séchez-les bien dans un torchon.

Prenez une dizaine des plus belles amandes, fendez-les en deux, effilez chaque moitié, c'est-à-dire coupez chaque moitié en 7 ou 8 petits filets. Hachez le reste des amandes aussi fin que vous pourrez.

Étalez ces amandes hachées sur une plaque ou tourtière bien propre, ainsi que celles qui sont effilées, mais ne les mélangez pas, parce que leur usage est différent.

Mettez la tourtière à l'entrée du four pour sécher d'abord les amandes des deux sortes, puis avancez-la un peu plus dans le four ensuite pour les griller très légèrement. Mais observez bien qu'elles ne doivent avoir qu'une teinte blonde, et qu'elles doivent être surveillées attentivement et remuées, pour qu'elles ne colorent pas trop. Quand elles sont prêtes, vous n'avez qu'à



Poêle-sauteuse

les tenir à l'étuve ou au sec, jusqu'au moment de vous en servir.

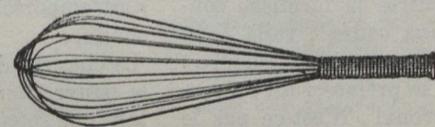
La pâte.

Commencez par faire bouillir le lait, puis mettez-y la vanille. Couvrez bien la casserole, retirez-la du plein feu pour tenir bien au chaud, mais sans bouillir, pendant 20 minutes.

Pendant que se fait l'infusion, enfermez le beurre dans un coin de torchon, et pressez-le jusqu'à ce qu'il soit ramolli.

Sur la quantité de beurre indiquée, retirez-en de côté environ la cinquième partie pour beurrer le moule.

Le beurre étant déjà bien ramolli par le travail dans le torchon avec la chaleur des mains, mettez-le dans une sauteuse (fig. 2) pouvant contenir de 2 pintes à 2 pintes et demie. Cette casserole doit être prise as-



Le fouet

sez grande, parce que, un peu plus tard, on y ajoute les blancs battus en neige; toute la pâte y sera donc réunie. Avec une large cuiller de bois, travaillez la masse du beurre jusqu'à ce qu'il soit peu à peu uni et lisse comme une pommade. Ce travail se fait absolument hors du feu, mais dans un endroit assez chaud pour que la seule température aide au travail de la cuiller.

Quand toute la masse du beurre est bien en pommade, ajoutez le sucre en poudre. Mélangez avec la cuiller de bois, et travaillez encore vigoureusement, jusqu'à ce que vous constatiez que le beurre a pris une teinte plus pâle. Ce travail avec la cuiller a pour but de donner de la légèreté.

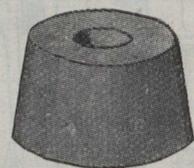
Le beurre ayant pris la teinte plus claire, ajoutez la farine. Passez au tamis. Mélangez bien avec la cuiller. Puis délayez, petit à petit, avec le lait vanillé. Pour mieux délayer, et plus vite, le petit fouet est bien préférable à la cuiller de bois.

Posez ensuite la casserole sur un feu pas trop vif, et faites prendre l'ébullition, sans cesser de promener la cuiller de bois dans la casserole, en appuyant sur le fond, et en tous sens. Ceci afin que la crème n'attache pas. Quand l'ébullition est prise, remuez encore sur le feu pendant 3 ou 4 minutes, pour faire prendre en bouillie très épaisse. Retirez du feu. Laissez attendre quelques minutes pour faire perdre la plus grosse chaleur. Ajoutez alors les 5 jaunes en les mélangeant vivement, pour qu'ils ne soient pas saisis par la chaleur. Puis mélangez les amandes hachées, qui ont été grillées.

Il faut maintenant fouetter les blancs d'œufs.

Si vous pouvez faire faire ce travail par

quelqu'un, pendant que vous préparez la crème, vous les mélangez aussitôt que les jaunes et les amandes sont dans la crème.



Le moule renversé

Sinon, pour ne pas perdre de temps, dès que la crème est enlevée du feu et mise à refroidir un peu, vous fouettez les blancs. Et vous n'ajoutez vos jaunes et vos amandes dans la crème qu'au moment d'y mettre les blancs.

Pour mélanger les blancs.

Prenez-en d'abord un peu, rien que le quart, et encore en deux fois, pour les mélanger dans la pâte: ceci pour la délier d'abord, car elle est très épaisse. Et pour mélanger cette petite quantité, travaillez avec la cuiller de bois en tous sens, sans précaution.

Mais pour ajouter le reste, c'est-à-dire les trois-quarts de la neige, il faut cette fois opérer avec beaucoup de soins, car c'est la neige qui donne au pouding toute sa légèreté. En conséquence, versez d'un seul coup toute la masse des blancs sur la pâte. Avec une spatule de bois, ou un morceau de carte un peu ferme, passez sous la pâte pour la ramener sur les blancs, en faisant tourner la casserole devant vous à mesure. Fendez le tout, au milieu de la casserole, toujours pour ramener dessus ce qui est dessous.

Aussitôt ce mélange des blancs terminé, il faut mettre en mouvement et faire cuire, car les blancs qui attendent retombent.

Le moule

aura donc été préparé à l'avance, à moins d'avoir la promptitude de mouvement donnée par l'habitude.

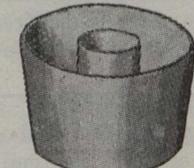
Pour la facilité du pochage ou cuisson, il doit être à douille, c'est-à-dire avec, au milieu, un cylindre où pénètre l'eau du bain-marie; autant que possible à parois lisses. Avec le morceau de beurre réservé, enduisez bien l'intérieur, et partout, sinon il y aura des risques que le pouding attache et se démoule peu facilement. Semez dedans les amandes effilées, aussi régulièrement que possible, et appuyez-les au besoin du bout du doigt pour les incruster dans le beurre. Cela fait, prenez la pâte avec une cuiller, déposez-la dans le moule par cuillerées, et, quand il est plein, frappez-le légèrement sur un torchon plié, pour faire un léger tassement.

Pour pochier.

Placez le moule dans une casserole de hauteur proportionnée à celle du moule, et versez dedans assez d'eau bouillante pour qu'elle arrive à quelques lignes des bords du moule. Il suffit que la casserole soit assez grande pour qu'il y ait l'espace d'un bon doigt tout autour du moule.

Couvrez la casserole d'un grand couvercle, mettez-la à four assez chaud, pour que l'eau se maintienne constamment à un degré presque voisin de l'ébullition, mais sans ébullition franche. Comptez 40 minutes de pochage.

Très peu de temps après sa mise au four, le pouding commence à monter, et au bout d'une dizaine de minutes il a déjà atteint les bords du moule. Si la casserole dans laquelle se fait le pochage n'est pas très



Le moule à cylindre debout

profonde et ne dépasse pas beaucoup la hauteur du moule, la pâte va atteindre le grand couvercle, qu'elle soulèvera même, s'il n'est pas très lourd. Dans ce cas, il faut, dès que la montée de la pâte atteint la hauteur de la casserole, remplacer le couvercle par une feuille de fort papier beurré.

Avoir toujours soin, quand on ouvre la porte du fourneau pour surveiller un gâteau, de ne pas laisser de fenêtre ouverte à proximité. Le moindre souffle d'air froid pénétrant sur un gâteau en arrête la poussée.

Pour servir.

Quand le pouding est retiré du four, sortez-le de la casserole et laissez-le reposer pendant 5 ou 6 minutes, pour qu'il s'y fasse un léger tassement. Renversez-le ensuite sur un plat, et couvrez-le avec la

"Maison de confiance"

UN SEUL PRIX



FOURRURES

NOUS INVITONS LES DAMES à visiter notre Exposition de Fourrures, Manteaux, Colletteries, Etc. Nous n'avons qu'un seul prix marqué en chiffres compris de tous. Toutes nos marchandises sont de la fabrication de notre maison, et ce que nous garantissons verbalement est **GARANTI** par écrit.

TELEPHONE MAIN 3163

O. NORMANDIN

274, rue Saint-Laurent
220, rue Saint-Jacques

1% PAR MOIS SUR VOS DÉPÔTS

Grâce à un système de prêts à courte échéance sur garanties collatérales approuvées, nous réalisons sur nos capitaux 5% par mois. Nous émettons des **CERTIFICATS DE DÉPÔT** d'une valeur de \$10.00 ou plus sur lesquels nous garantissons 1% d'intérêt par mois. Si vous avez \$10.00 ou plus à investir, écrivez-nous immédiatement.

MUTUAL TRUST COMPANY OF CANADA,
204 rue St-Jacques

FERDINAND MORETTI

TAILLEUR FASHIONABLE

IMPORTATIONS DIRECTES d'Europe, des étoffes les plus nouvelles et de la plus indiscutable élégance

COUPE GARANTIE

Téléphone Bell
MAIN 2681

1658 rue Norre-Dame
(2 portes de la cote St-Lambert)

