

[ DILEG ]

## Cuisine.

## PALAIS DE GLACE.

Faites dissoudre six grammes de gélatine dans de l'eau que vous maintenez tiède, jusqu'au moment de vous en servir. Faites caraméliser 100 grammes de sucre dans une casserole, et ajoutez-y la gélatine en le passant et remuant vivement. Pendant qu'on opère ce mélange, la casserole étant sur le feu, une deuxième personne doit battre prestement 6 blancs d'œufs en neige, y mêler 30 grammes de sucre en poudre préparé à l'avance, avec un peu de sucre vanillé, et le verser dans le caramel. Mélangez d'une main lestée, et retirez aussitôt du feu. Coulez le tout dans un moule huilé, laissez refroidir et placez dans un endroit frais. Faites avec du lait du sucre caramélisé et six jaunes d'œufs, une crème brûlée que vous versez sur le gâteau en le servant.

On peut le préparer la veille.

## MARRONS GLACÉS.

Il y a deux manières de faire des marrons glacés : l'une plus savante ; mais que sa longueur a fait abandonner ; l'autre moins régulière, mais généralement suivie parce qu'elle est bien plus expéditive. Dans les deux cas, on fait bouillir, à petit feu, les marrons dépouillés de leur première enveloppe, et on les épluche en prenant grand soin de ne pas les briser. Dans le premier procédé, on les plonge

dans un sirop à 15 degrés élevé successivement par la cuisson à 18°, puis à 24°, puis à 28, à 32 et à 33° en faisant donner chaque fois quelques bouillons et laissant les marrons dans le sirop pendant vingt-quatre heures.

Dans l'autre procédé, on fait tout de suite un sirop à 25 degrés, et on élève le lendemain à 32° par une cuisson très lente.

