

DES SAUCES POUR LA CREME A LA GLACE

La Sauce Caramel au Beurre

3 tasses de cassonade
 $\frac{1}{4}$ livre de beurre
 $\frac{1}{2}$ chopine de crème épaisse
Mettre dans la partie supérieure d'un bain-marie et faire cuire pendant une heure sur un feu lent. Remuer de temps en temps.

La Sauce au Chocolat

2 tasses de cassonade
2 tablettes de chocolat qui n'est pas sucré
 $\frac{1}{2}$ tasse de lait
1 cuillerée à café de vanille



Fondre du chocolat, ajouter le sucre et mêler bien. Ajouter le beurre et le lait et cuire jusqu'à ce que le mélange se forme en boule molle, quand on le laisse tomber dans l'eau froide. Ajouter quelques gouttes de vanille. Servir tout chaud.

POUR SERVIR LA CREME A LA GLACE AVEC GOUT

Une Surprise a la Glace

Acheter des coquilles de choux à la crème chez le boulanger. Les couper et les remplir de glace à la vanille. Verser la sauce au chocolat sur la coquille et saupoudrer avec des noix hachées.

La Crème a la Glace en Tasses Fantaisies

Arranger des "Lady Fingers" autour d'une tasse de papier et lier avec un ruban. Remplir la tasse de crème à la glace et couronner de fruits écrasés ou de noix hachées.

La Crème a la Glace et Gâteau

Sur un grand morceau de gâteau d'orange à deux étages, mettre deux buttes de sarbet de lait orange. On mange ceci avec une fourchette. Couper et la crème à la glace et le gâteau. La crème à la glace de vanille sur du gâteau au chocolat est aussi délicieuse.

La Crème a la Glace et la Canteloup

Oter les graines de la moitié d'une canteloup et refroidir. Remplir de crème à la glace et servir tout de suite.