

citron hachée, 1 tasse de miel, l'écorce rapée et le jus coulé d'une orange, 4 œufs bien battus, 6 tasses de miettes de pain et 1½ tasse de beurre fondu. Bien mélanger, remplir 3 bols à pouding beurrés et faire cuire au bain-marie durant 4 heures.

### Pouding\*au miel

½ tasse de miel, 6 onces de mie de pain, ½ tasse de lait, ½ cuillerée à thé de gingembre, 2 œufs, 2 cuillerées à table de beurre, l'écorce d'un demi-citron. — Mélez le miel et la mie de pain et ajoutez le lait et les jaunes d'œufs. — Battez bien le mélange, et ajoutez le beurre et les blancs d'œufs bien battus. Faites cuire à la vapeur, environ deux heures dans un moule aux trois quarts rempli.

### Charlotte algérienne

Ingrédients : une demi-livre de belles dattes, une tasse et demie d'eau, trois cuillerées à soupe de miel, le jus d'une orange, quelques gouttes de colorant rouge (cochenille) une cuillerée à soupe de gélatine et deux tassés de crème à fouetter. Enlevez les noyaux des dattes. Mettez l'eau, le miel et la gélatine dans une casserole, puis ajouter-y les dattes coupées par moitié, le jus d'orange et le colorant.

Laissez bouillir à feu doux jusqu'à ce que les dattes soient tendres. Versez dans un moule humecté d'eau et placez au frais.

Au moment de servir, retirez du moule et versez dans la crème fouettée.

### Bananes à la sauce aux raisins

Prenez trois grosses bananes, une cuillerée à table de margarine, une cuillerée à table de miel coulé, deux cuillerées à table de raisins épépinés, une cuillerée à table de coco râpé, une cuillerée à thé de jus de citron, les trois-quarts d'une tasse d'eau chaude, une cuillerée à table de cornstarch, le huitième d'une cuillerée à thé de sel.

Choisissez des bananes bien fermes, coupez chacune en quatre parties sur la longueur, placez dans une poêle avec la margarine fondue. Mettez les raisins dans l'eau, laissez bouillir, ajoutez le miel et le jus de citron, épaississez avec le cornstarch, mêlé à un peu d'eau et un peu de sel. Quand c'est crémeux, versez sur les bananes, mettez au four pour une demi-heure. Servez avec du coco râpé étendu sur le dessus. Cette recette est bonne pour trois ou quatre personnes.

### Crème congelée au miel

Détail : 1 pinte de crème douce, 1 tasse de miel. Mélangez bien et faites congeler.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter d'essence, c'est délicieux.

### Salade

Détail : 4 oranges, 1 tasse de miel, 3 jaunes d'œufs, le jus de ½ citron, quelques branches de céleri.

Trancher les oranges très minces, les mettre dans un plat à salade, faire chauffer le miel, le verser sur les jaunes d'œufs préalablement fouettés, ajouter le jus de citron, versez cette préparation sur les oranges, garnir avec céleri hâché.