

ABRICOTS (Glace d'). Prenez une trentaine d'abricots plein-vent; extrayez les noyaux de vos fruits, en les ouvrant en deux; passez au tamis; ajoutez du sucre cuit au petit lissé; joignez-y quelques amandes d'abricots pilées, infusées dans un verre d'eau, avec le jus de quelques citrons; passez tout cela au tamis, et mêlez dans votre glace. (Voy. GLACES). La quantité de sucre doit être égale en poids à celle des fruits, privés de leurs noyaux; il faut une douzaine d'amandes et deux jus de citron pour deux livres de ce mélange.

ABRICOTS (Pâte d'). Réduisez vos abricots en marmelade sur le feu; après avoir extrait les noyaux, passez au tamis; desséchez; mettez autant de sucre clarifié et cuit au petit boulé que vous avez de fruit; mêlez et faites cuire; dressez dans des moules, mettez à l'étuve et faites sécher.

ABRICOTS A L'EAU-DE-VIE. Faites jeter un bouillon, dans l'eau, à vos fruits, qui ne seront pas trop mûrs; rafraîchissez-les; donnez-leur un autre bouillon et rafraîchissez-les encore; égoûtez-les sur un tamis; faites-leur jeter cinq ou six bouillons dans votre sucre cuit au perlé; retirez-les et faites-les égoutter; faites perler votre sirop; ôtez-en l'écume; versez-y votre eau-de-vie à 22 degrés; faites lier, et versez sur vos abricots placés dans un bocal que vous boucherez avec du liège et un parchemin par-dessus. Pour 4 livres de fruits il faut clarifier 1 livre de sucre, et ajouter 3 pintes d'eau-de-vie.

ABRICOTS CONFITS. Faites sortir le noyau de vos abricots qui ne seront pas tout-à-fait mûrs, sans les couper en entier; mettez-les dans de l'eau fraîche; faites-les blanchir sur le feu; retirez-les à mesure qu'ils deviennent mollets, et remettez-les dans de l'eau fraîche; quand ils sont froids, égouttez-les; mettez-les dans votre sucre clarifié et cuit au lissé, que vous retirez du feu bouillant pour y plonger vos fruits; faites-leur faire quelques nouveaux bouillons, et laissez reposer pendant 24 heures. Retirez vos abricots; faites cuire le sucre à la nappe; versez-le bouillant sur les abricots et laissez reposer 24 heures; retirez vos abricots;

faites cuire le sucre au perlé; mettez vos abricots; donnez-leur un bouillon; laissez reposer 24 heures. Retirez-les; égouttez-les; mettez-les sur des ardoises saupoudrées de sucre; séchez-les à l'étuve; saupoudrez-les de sucre entièrement, et disposez-les dans des boîtes, par couches, que vous séparerez avec des feuilles de papier.

ABRICOTS MURS (Compote d'). Ne les pelez pas s'ils sont nouveaux; plus tard, coupez-les et ôtez-en le noyau; passez-les à l'eau sur le feu; quand ils fléchiront sous les doigts, vous les ferez rafraîchir; égouttez-les, mettez-les au petit sucre clarifié; laissez jeter trois ou quatre bouillons; écumez; si le sirop n'est pas assez cuit, faites cuire à part, et jetez-le sur vos abricots. Dans cette seconde cuisson du sirop, jetez-y les amandes de vos abricots que vous aurez mondées. Quand ceux-ci seront froids, dressez-les dans un compotier et servez.

ABRICOTS MURS ET ENTIERS (Compote d'). Fendez vos abricots juste assez pour faire sortir le noyau; piquez-les avec une épingle; faites-les ramollir dans l'eau, sur le feu; jetez-les dans de l'eau fraîche; faites-les égoutter; mettez-les sur le feu, dans votre sucre clarifié, cuit d'avance et bouillant; après quelques bouillons, faites-les refroidir; égouttez et mettez dans des compotiers.

ABRICOTS (Beignets d'). Coupez en deux autant d'abricots qu'il vous en faudra, et qui ne seront pas trop mûrs; après les avoir parés et en avoir ôté les noyaux, laissez-les une heure dans de l'eau-de-vie, un peu de sucre et le reste d'un citron; égouttez; trempez-les dans la pâte, placez-les dans la friture; égouttez de nouveau; saupoudrez de sucre; glacez et servez.

ABRICOTS VERTS (Compote d'). Faites bouillir un instant dans une poêle de l'eau avec addition de deux poignées de soude; mettez-y vos abricots; retirez-les après le premier bouillon; lavez-les bien, et percez-les avec une épingle, et jetez-les dans de l'eau fraîche. Mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir. Retirez-les du feu; couvrez-les d'un linge; mettez-les dans de l'eau fraîche et égouttez les sur un