

cre ; ôtez les amandes et conservez-les dans un endroit sec. On prépare de la même manière les *pistaches pralinées*, *avelines pralinées*.

AMANDES (Gâteau d'). Mettez sur une table un litron de farine ; faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs ; blancs et jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes pilées très fin ; pétrissez le tout ensemble, et en formez un gâteau à l'ordinaire ; faites-le cuire et le glacez avec du sucre et la pelle rouge.

AMANDES (Gâteau d') MASSIF. Mondez, lavez et pilez deux livres d'amandes douces et un once d'amandes amères ; ajoutez des blancs d'œufs, des zestes de citron, de la fleur d'orange pralinée, un peu de sel, deux livres de sucre, un quarteron de fécule de pommes de terre, et, en dernier lieu, une douzaine d'œufs entiers ; le tout étant bien mêlé, beurrez un moule, garnissez-le de papier brouillard également beurré ; mettez votre préparation dans ce moule et faites-la cuire à four doux. Le gâteau étant cuit, retirez-le du moule et servez.

AMANDES (Compotes d') VERTES. Elle se prépare comme celle d'abricots verts (Voy. ABRICOTS).

AMANDES (Marmelade d') VERTES. Comme celle d'abricots verts (Voy. ABRICOT).

AMANDES (Petits gâteaux d'). Mondez une demi-livre d'amandes douces et deux ou trois amandes amères ; pilez-les en y ajoutant des blancs d'œufs pour les empêcher de tourner en huile ; ajoutez-y une livre de sucre, un peu de fleur d'orange pralinée, quelques cuillerées de crème ; abaissez du feuilletage de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs ; coupez cette pâte comme pour les petits pâtés ; garnissez chaque morceau avec votre préparation d'amandes ; faites-les cuire à un four chaud, et poudrez-les de sucre.

AMANDES AMÈRES (Macarons d'). On met dans un linge blanc une livre d'amandes amères pour en retirer la poussière ; on les pile dans un mortier de marbre avec quatre

blancs d'œufs ; il faut avoir soin qu'elles soient pilées très fin, et faire en sorte qu'elles ne tournent pas en huile ; étant bien pilées, on les met dans une terrine, et on y incorpore trois livres de sucre en poudre ; si la pâte était trop sèche, on y ajouterait des blancs d'œufs ; il faut qu'elle ne soit ni trop liquide ni trop sèche ; vous la dressez sur des feuilles de papier, par petites portions, de la grosseur d'une noix, et vous mettez cuire vos macarons à un feu très doux et fermé.

AMANDES DOUCES (Macarons d'). On procède de même que pour le macaron amer, à la différence qu'il ne faut mettre que deux livres de sucre par livre d'amandes.

AMANDES (Biscuits d'). Ayez une demi-livre d'amandes douces, une once d'amandes amères, deux onces de farine et deux livres de sucre en poudre. Cassez une douzaine d'œufs ; séparez les jaunes d'avec les blancs. Emondez vos amandes ; pilez-les, en y ajoutant deux blancs d'œufs, battez en neige le reste des blancs d'œufs ; battez les jaunes à part avec la moitié de sucre ; mêlez les jaunes, les blancs et les amandes que vous avez pilées de manière à en faire une pâte ; mélangez le reste du sucre avec de la farine ; préparez des caisses de papier ; emplissez-les de pâte et glacez-les avec votre mélange de sucre et de farine que vous mettrez dans un tamis et que vous agitez au-dessus des caisses. Faites cuire vos biscuits dans un four médiocrement chaud. On prépare de la même manière les *biscuits aux avelines*, *biscuits aux pistaches*, *biscuits aux chocolats*, *biscuits aux marrons*, *biscuits au riz*, *biscuits au citron ou à l'orange*, *biscuits à la crème*.

Il suffit de remplacer les amandes par l'un de ces ingrédients que l'on pile s'il y a lieu.

AMANDES (Lait d'). On a six onces d'amandes douces, une peinte de lait, quatre gros de fleur d'orange et cinq onces de sucre : après avoir pelé les amandes, on les pile en pâte très fine, en jetant de temps en temps quelques gouttes de lait dans le mortier. Lorsque la pâte est devenue friable, on la jette dans le lait, et on la délaie bien ; puis on passe le tout à travers un linge ; on