

poisson que vous jugerez à propos; après l'avoir écaillé et coupé par tronçons; foncez une tourtière avec la même pâte, comme il est dit aux autres; mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, et couvrez tout le poisson avec du beurre; mettez après votre abaisse de pâte; finissez la tourte comme il est expliqué pour les précédentes: une heure et demie suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson. Quand elles sont cuites et dégraissées comme les autres, vous mettez dedans un ragoût de laitances.

TOURTE DE FRANGIPANE. Prenez un petit plafond de la grandeur que vous jugerez à propos, foncez-le de rognures de feuilletage ou pâte à foncer; donnez à ce morceau de feuilletage cinq tours et demi, en formant une bande allongée, coupée de largeur d'un pouce et demi; mouillez votre fond, et posez votre bande dessus; appuyez-la bien, et soudez les deux bouts ensemble, de manière que cette bande s'aperçoive le moins possible; mettez dans le milieu de la frangipane un ou plusieurs fleurons de feuilletage découpé; dorez légèrement le bord de votre tourte, et mettez-la cuire à four un peu chaud; sa cuisson presque achevée, poudrez-la de sucre fin; glacez-la, et servez-la chaude ou froide.

TOURTE A LA MOELLE. Votre moelle de bœuf fondue, mise dans une crème de frangipane avec des blancs d'œufs fouettés, vous mettez la crème dans une pâte à feuilletage; lorsqu'elle est finie vous la glacez de sucre.

TOURTE A LA CHANTILLY. Votre crème double fouettée et mêlée avec du sucre fin, du citron râpé, de la fleur d'orange, vous la faites prendre à la glace, pour la servir sur une abaisse de pâte d'amandes que vous faites de la manière suivante: sur une livre d'amandes douces pilées fin, que l'on met dans une poêle sur un feu très doux; on jette trois quarterons de sucre en poudre, que l'on remue avec jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au doigt; on l'abat doucement avec le rouleau sur du papier en y jetant légèrement du sucre mêlé de farine.

TOURTE DE PÊCHES ET FRUITS NOUVEAUX. Faites une abaisse avec de la pâte à foncer; mettez-la sur un plafond; mouillez-en les bords; mettez-y une bande de tourte comme aux tourtes précédentes; mettez dans l'intérieur de votre tourte un rond de papier beurré, avec un rond de pâte commune; piquez-le bien; dorez le dessus de votre bande; faites-le cuire et glacer; retirez le rond de pâte et le papier; vous aurez fait une compote de pêches, comme il est indiqué au mot PÊCHE (Compote de); garnissez-en votre caisse; faites réduire le sirop, et à l'instant de servir, glacez-en vos pêches. Dans toutes les saisons, procédez de cette manière pour vos tourtes de fruits en général, ainsi que pour les tartelettes.

TOURTES A LA GELÉE. Les tourtes à la gelée se font différemment que celles aux confitures, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auraient fort mauvaise façon. Pour éviter cet inconvénient, on met de la pâte feuilletée dans le fond d'une tourtière; on y fait un bord de pâte comme aux autres, et on la place au four sans aucune façon; quand la pâte est cuite, on saupoudre les bords de sucre fin et on glace avec la pelle rouge. Aussitôt que la tourte est refroidie, on en couvre tout le fond jusqu'au bord avec la gelée qu'on a envie d'y mettre. On sert ces tourtes pour entremets.

Les gelées dont on peut se servir sont celles de groseilles, de framboises, de pommes, de coings, de cerises.

TOURTE A L'ANGLAISE. Épépinez deux onces de raisin de caisse; une once de raisin de Corinthe; coupez en petits dés un morceau de cédrat confit; mêlez le tout dans votre frangipane, avec un peu de moelle de bœuf fondue et un peu de vin de Madère, et procédez du reste comme il est indiqué à l'article **TOURTE A LA FRANGIPANE.**

TOURTES DE CONFITURE POUR L'ÉTÉ. Elles se font avec des fruits nouveaux à mesure que la nature nous les produit. La manière de les travailler se trouve à l'office: c'est l'article des **COMPOTES** qu'il faudra suivre; la seule différence est que l'on fera le sirop plus court et plus fort.