

Les ranger en plaque huilée, et les couvrir de la quantité de vin blanc nécessaire. Saler à raison de 8 grammes par litre de mouillement et ajouter : tomates concassées; racine de persil; fenouil; thym et laurier; pointe d'ail; poivre en grains; coriandre et safran. Ce dernier condiment doit donner la note dominante dans l'ensemble.

Faire partir en ébullition; tenir ensuite en simple frémissement pendant 10 à 12 minutes et laisser refroidir dans la cuisson.

Servir avec marinade et lames de citron pelées à vif, sans y laisser de pépins.

Royans. — Peuvent recevoir les mêmes préparations que les Sardines. (Voir *Sardines*.)

Salades. — La composition des Salades usitées comme Hors-d'œuvre est des plus élastiques et sujette à toutes les variations d'idées du chef du froid. Tantôt elles sont dressées sur les ravieres, avec bordure composée de : concombres, blanc d'œuf dur, betterave, etc. ; tantôt elles sont dressées dans des demi-tomates vidées et formant caisse, ou bien encore sur de larges tranches de tomates ou de concombres.

Le nombre des combinaisons qu'elles peuvent fournir est considérable; tous les produits usités en cuisine y peuvent trouver un utile emploi.

A la variété de ces Salades s'ajoute maintenant celles dont le Riz est l'élément principal. Ce riz peut être cuit d'une façon ou d'une autre; l'essentiel est qu'il soit conservé bien en grains. En conséquence l'emploi de riz glacé (Caroline ou Patna) est rigoureusement nécessaire.

Dans ces Salades, le Riz représente toujours la moitié de la quantité totale; l'autre moitié est constituée par les autres éléments indiqués; lesquels sont proportionnés selon leur nature ou selon l'idée.

Salade Bergerette. — Riz en grains; œufs durs émincés, ciboulette hachée.

Assaisonnement : Crème fouettée additionnée de sel et de poivre. Mélanger délicatement. (Admet une condimentation supplémentaire de Raifort râpé, ou de Currie, Paprika, moutarde, etc.)

Salade Brésilienne. — En parties égales : Riz en grains et ananas frais coupé en dés.

Assaisonnement : Crème, jus de citron et sel.

Salade Castelnau. — Riz en grains; queues d'écrevisses; julienne de truffe.

Assaisonnement : Vinaigrette légèrement liée à la Mayonnaise, additionnée de moutarde et de poivron rouge.

Salade Catalane. — Riz en grains; oignon blanc d'Espagne cuit au four et coupé en dés; poivrons rouges grillés, pelés et taillés en carrés; filets d'anchois.

Assaisonnement : Vinaigrette ordinaire.

Salade Dorzia. — Riz en grains; concombre émincé et égorgé; julienne de blanc de poulet.

Assaisonnement : Vinaigrette moutardée.

Salade Hollandaise. — Riz en grains; pommes aigrettes émincées; filets de harengs fumés.

Assaisonnement : Vinaigrette moutardée.