

Tartelettes de Thon. — Petites croustades dentelées, dont le fond est garni d'un fin hachis de thon, lié à la sauce Mayonnaise.

Compléter avec une escalope de thon coupée à l'emporte-pièce rond ; entourer d'une bordure de blanc et de jaunes d'œufs durs hachés et alternés ; petit point de persil haché au milieu de l'escalope.

Thon à l'huile. — Conserve. — Se dresse effeuillé, sur ravier, avec persil frisé et filet d'huile.

Thon Marinette. — Dresser sur raviers et en les alternant : tranches de thon à l'huile ; rondelles de petites tomates un peu fermes ; rondelles de petits oignons nouveaux détaillées excessivement minces. Entourer d'une bordure de fines rondelles de pommes de terre cuites à l'eau, et arroser de l'assaisonnement ordinaire de la salade.

Tomates à la Génoise. — Tomates moyennes, bien rondes et fermes. Détailler en fines rondelles et épépiner. Dresser sur raviers en alternant les rondelles de tomates de petits quartiers des gros poivrons jaunes et rouges, grillés et dépouillés de leur pelure. Arroser d'une vinaigrette aux anchois. Border les raviers de fines rondelles de pommes de terre cuites à l'eau salée.

Tomates à la Monégasque. — Toutes petites tomates vidées, marinées intérieurement et garnies en dôme, d'un appareil composé de : thon haché additionné d'œufs durs, d'oignon, persil, cerfeuil et estragon hachés également, lié à la sauce Mayonnaise.

Dresser avec feuilles de persil frisé autour.

Tomates au naturel. — Toutes petites tomates pelées, pressées dans un linge, marinées avec huile et vinaigre, complétées avec une petite tige de persil pour imiter la queue, et feuilles imitées au Beurre vert poussé au cornet. — On peut aussi les farcir à volonté et les finir comme il est dit.

Tomates en quartiers. — Tomates moyennes, un peu fermes, pelées, vidées, bien égouttées, et remplies d'une purée de poisson, ou d'une fine macédoine, liées à la sauce Mayonnaise additionnée de gelée.

Tenir sur glace ou au timbre pendant une heure, et détailler en quartiers.

NOTA. — Une très jolie préparation de tomates en quartiers, consiste à peeler des tomates moyennes qui sont ensuite divisées en 8 quartiers. Après avoir supprimé les semences, ces quartiers sont assaisonnés, et garnis d'une belle rosace, faite avec un Beurre-crème quelconque, couchée à la poche munie d'une douille cannelée.

Truites marinées. — Les pocher dans un court-bouillon au vin blanc, additionné d'un tiers de vinaigre et fortement aromatisé. Laisser refroidir dans le court-bouillon.

Dresser avec accompagnement de marinade, et lames de citron cannelées dessus.

Truites marinées (Filets de). — Lever avec précaution des filets de truites marinées : enlever la peau et les napper d'une sauce froide quelconque. Parsemer la surface de corail haché, et dresser en raviers sur une salade de légumes. — Border de minces lames d'œufs durs, de rondelles de radis et de concombres.

Variantes. — Voir *Macédoine*.