

SALADES SIMPLES ET COMPOSÉES MAYONNAISES

Les Salades sont de deux sortes : elles sont *simples* ou *composées*.

Les Salades simples comprennent les Salades vertes crues, qui accompagnent toujours le rôti chaud ; les Salades composées, qui comportent le plus souvent une variété de légumes cuits, sont généralement servies comme accompagnements de Relevés, d'Entrées ou de Rôtis froids.

Les *Mayonnaises* ne sont qu'une variété de salades composées et, en raison des éléments qui les constituent, elles sont assimilées aux Entrées froides.

Les différentes Mayonnaises de Poissons, Volailles et autres qui figurent dans le *Guide culinaire* sont classées à la suite de l'élément principal qu'elles comportent.

Assaisonnement des Salades.

1° *A l'huile.* — Est applicable à toutes les salades et se règle à raison de : 3 parties d'huile pour une partie de vinaigre ; sel et poivre.

2° *A la crème.* — Convient particulièrement aux salades de Laitues et de Romaines de primeurs. — Il se règle à raison de : 3 parties de crème bien fraîche et pas trop épaisse, pour une partie de vinaigre ou, ce qui est préférable, de jus de citron ; sel et poivre.

3° *Aux œufs.* — Se fait avec jaunes d'œufs cuits durs, broyés ou passés au tamis, montés dans le saladier avec moutarde, huile, vinaigre, sel et poivre. A la salade préparée de cette façon, on ajoute les blancs d'œufs durs, coupés en filets très minces.

L'assaisonnement aux œufs se fait également avec une sauce Mayonnaise très claire.

4° *Au lard.* — L'assaisonnement au lard est surtout employé pour les salades de pissenlits, de mâches, et de choux rouges. Ici, l'huile est remplacée par la graisse de dés de lard un peu gras, fondus et rissolés à la poêle. Cette graisse est versée, chaude, avec les lardons, sur la salade placée dans un saladier chaud et déjà assaisonnée de sel et de poivre. Compléter par un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante.

5° *Moutarde à la Crème.* — S'emploie principalement pour les salades de Betterave, de Céleri-rave, et les salades vertes où la betterave intervient comme élément principal.

Il s'établit dans les proportions de : une petite cuillerée à soupe de moutarde, délayée avec 2 décilitres de crème fraîche un peu claire, le jus d'un moyen citron, sel et poivre.

6° *A la Mayonnaise.* — Celle-ci est condimentée et définitivement préparée selon les indications de la formule.