

Salade de pommes de terre. — Les cuire à l'eau salée; les tourner en bouchons et les émincer pendant qu'elles sont encore tièdes.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre, avec addition de fines herbes hachées.

Salade de pommes de terre à la Parisienne. — Prendre de préférence une espèce qui ne s'écrase pas, comme la Vitelotte. Les cuire à l'eau salée; les émincer chaudes et les mariner au vin blanc sec, à raison de 3 décilitres de vin blanc par kilo de pommes. Au dernier moment, assaisonner à l'huile et au vinaigre, avec addition de persil et cerfeuil hachés et en remuant avec précaution.

Salade de Tomates. — Peler les tomates; les presser et les détailler en tranches excessivement minces. Assaisonner à l'huile et au vinaigre, avec addition d'estragon haché. Entourer de fins anneaux d'oignon frais.

SALADES COMPOSÉES

NOTA. — En augmentant les proportions selon les besoins du service, la plupart des Salades de riz qui sont mentionnées à la Série des Hors-d'œuvre froids peuvent prendre place parmi les Salades composées où nous les faisons figurer selon leur ordre alphabétique.

A moins qu'elles ne soient finies à la cuisine, les salades composées sont dressées sans en mélanger les éléments. Ceux-ci sont assaisonnés séparément, à l'avance, et disposés par bouquets.

Le dressage peut être complété par des bordures dont la betterave, les œufs durs, les cornichons, les truffes, etc., fournissent les éléments. Ce décor ne s'indique pas, il est inspiré par l'idée et le goût. Le procédé de mouler les salades composées n'est pas à conseiller, parce que si l'œil n'y gagne pas grand'chose, le palais y perd considérablement.

Le dressage le plus simple et le plus rapide est celui qui doit être préféré; l'on ne peut admettre le dressage en pyramide qu'au milieu d'une bordure de gelée décorée, et encore, il convient de n'en pas abuser.

Salade Aïda. — Chicorée frisée bien blanche, en quantité suffisante pour représenter la moitié des éléments de la salade. L'autre moitié est constituée, par parties égales, avec : tomates pelées et fonds d'artichauts crus, émincés; piments verts crus, pelés, taillés en julienne courte; blancs d'œufs durs, émincés. — Couvrir la salade de jaunes d'œufs durs passés au gros tamis, en vermicelle.

— Assaisonnement ordinaire un peu forcé en moutarde.

Salade Alice. — Choisir de jolies pommes blanches et roses de grosseur moyenne (type Grand-Alexandre); les inciser du côté du pédoncule, détacher la partie cernée et la réserver comme couvercle. Ensuite, vider les pommes à l'aide d'une cuiller à racines, en ne laissant subsister qu'une mince épaisseur de pulpe après la pelure. Citronner l'intérieur pour le conserver blanc.

Préparer, en quantité égale et suffisante pour garnir les pommes creusées : Boules de pommes vertes levées à la cuiller de la grosseur d'un petit pois; groseilles rouges égrappées; amandes fraîches finement effilées ou lobes de noix fraîches dans la saison. Au moment de servir, ajouter de