

Salade Niçoise. — En parties égales : haricots verts et pommes de terre coupés en dés; petites tomates en quartiers.

Décor composé de câpres, olives et filets d'anchois.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre.

Salade Noémi. — Se compose de : un poussin rôti, découpé avec peau et os, pendant qu'il est encore tiède; 12 queues d'écrevisses cuites au court-bouillon, encore tièdes; 2 cœurs de laitues.

Piler les carcasses d'écrevisses avec un décilitre de crème et un jus de citron; passer à la mousseline en pressant; saler; assaisonner de poivre du moulin; verser sur la salade au dernier moment. Compléter par une pincée de pluches de cerfeuil.

Salade des Nonnes. — En quantité égale : Riz cuit à l'eau salée et bien égoutté; julienne de blanc de poulet.

Mélanger et dresser en dôme dans un saladier; saupoudrer la surface de truffe noire râpée.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre relevé de moutarde.

Salade Normande. — Voir série des *Hors-d'œuvre froids*.

Salade Opéra. — En parties égales : blanc de volaille; langue bien rouge; céleri en branches; truffes en Julienne; un bouquet de pointes d'asperges au milieu.

Bordure de rondelles de rognons de coq et de rondelles de cornichons alternées. — Assaisonnement à la sauce Mayonnaise claire.

Salade d'Oranges (pour *Canards rôtis*, *Canards sauvages*, *Sarcelles*, etc.). — Oranges bien mûres, pelées à vif et partagées en deux dans le sens vertical. Retirer les pépins et détailler les oranges en tranches fines et régulières.

— Arroser simplement d'un filet de kirsch.

Salade Orientale. — En parties égales : Petites demi-tomates pressées, cuites à l'huile d'olive et à la poêle avec addition d'une gousse d'ail par 6 demi-tomates; poivrons verts et rouges grillés, débarrassés de leur pelure et taillés en dés; haricots verts fins, cuits à l'anglaise et taillés en petits bâtonnets; riz cuit à l'eau salée et bien égoutté.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre, avec addition de filets d'anchois coupés en dés.

Salades de Poissons. — Ces salades sont classées à leur place respective, à la suite de leur élément principal.

Salade Polonoise. — En parties égales : carottes; navets; bette-rave; concombres; cornichons; pommes de terre; œufs durs; filets de harengs, détaillés en dés.

Entre chaque bouquet, placer un quart d'œuf rempli de sauce Mayonnaise collée et solidifiée.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre, avec persil et estragon hachés.

Salade Portugaise. — Voir série des *Hors d'œuvre froids*.

Salade Rachel. — En parties égales : céleri en branches; truffes; fonds d'artichauts et pommes de terre détaillés en julienne; pointes d'asperges.

— Liaison légère à la sauce Mayonnaise claire.