

cuites à l'eau, émincées chaudes et marinées au Chablis; un quart de moules pochées avec condimentation au céleri et ébarbées; un quart de truffes en lames. — Assaisonnement complémentaire à l'huile fine et au vinaigre.

**Salade des Gobelins.** — En parties égales : céleri-rave, cuit, tenu ferme et pommes de terre; l'un et l'autre taillés en liards, à la colonne; fonds d'artichauts et champignons crus émincés; lames de truffe et pointes d'asperges.

— Assaisonnement à la sauce Mayonnaise, relevée au jus de citron et estragon haché.

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

**Salade Irma.** — En parties égales ; concombres verts ; pointes d'asperges ; haricots verts en losanges, petits bouquets de chou-fleur. Sauce Mayonnaise à la crème additionnée de cerfeuil et estragon hachés.

Dresser en dôme; couvrir de fine julienne de laitue mélangée de cresson alénois.

Décor aux fleurs de capucine et bordure de rondelles de radis roses.

**Salade Isabelle.** — En parties égales : 1<sup>o</sup> truffes, blanc de céleri et champignons crus; 2<sup>o</sup> pommes de terre et fonds d'artichauts cuits : le tout émincé finement.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre avec addition de cerfeuil.

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

**Salade Japonaise.** — Est la même que la Salade Francillon.

**Salade aux Fruits à la japonaise.** — Cette salade se compose d'ananas, oranges, tomates, cœurs de laitues ou cœurs de romaines et crème fraîche. Ces fruits sont coupés en petits carrés si on les sert dans le cœur de la laitue et en petites tranches minces si on doit les servir sur un demi-cœur de romaine.

Ils se préparent séparément et de la façon suivante : l'ananas doit être acidulé d'un jus de citron; à la tomate, on ajoutera une pincée de sucre, une pointe de sel et un jus de citron; pour l'orange pas d'assaisonnement.

Tenir le tout dans un endroit très frais.

Au moment de servir, dresser les fruits soit dans les cœurs de laitues ou sur un demi-cœur de romaine en les alternant, les arroser d'une légère cuillerée de crème acidulée d'un jus de citron et relever d'une pincée de sel. — Servir à part une saucière de la même crème.

A défaut de jolis cœurs de laitues, on peut dresser les fruits dans le centre d'un saladier et entourer ces derniers de petites feuilles de laitue les plus tendres.

**NOTA.** — Cette salade est d'origine américaine. Perfectionnée par M. Escoffier, elle fut toujours servie sous le nom de « Salade Japonaise » au Carlton Hôtel. Comme il existe déjà une salade de ce nom, qui est classique, nous avons désigné la nouvelle préparation sous le nom de Salade aux fruits à la Japonaise, pour éviter toute confusion.

**Salade Jockey-Club.** — En parties égales : pointes d'asperges; julienne de truffes crues, assaisonnées à l'avance et séparément, avec huile et vinaigre. — Lier au moment, à la sauce Mayonnaise relevée.

**Salade Lakmé.** — En parties égales : poivrons rouges et tomates pelées coupés en dés; riz cuit nature, bien blanc.