

Salade Crémone. — En parties égales : crosnes cuits à la grecque ; tomates pelées, pressées et taillées en fines tranches ; filets d'anchois dans les proportions d'un quart.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre, avec moutarde et fines herbes complètes.

Salade Créole. — Choisir de petits melons dont la maturité soit à peu près à point ; les ouvrir du côté de la tige et réserver les parties enlevées. — Enlever les graines et filaments, puis, à l'aide d'une cuiller, détacher toute la pulpe utilisable. Tailler cette pulpe en gros dés ; l'assaisonner d'une pincée de gingembre et de sel ; ajouter même quantité de riz, cuit à l'eau salée et bien égoutté.

Assaisonner au moment avec crème, jus de citron et sel. — Remplir les melons ; fermer l'ouverture avec la partie enlevée et réservée ; les dresser sur une couche de glace en neige.

Salade Cressonnière. — Se compose de moitié salade de pommes de terre à la Parisienne et moitié feuilles de cresson.

Dresser en dôme ; saupoudrer la surface d'œuf dur haché mélangé de persil.

Salade Danicheff. — En parties égales : 1° têtes d'asperges cuites un peu fermes ; céleri-rave blanchi ; pommes de terre ; 2° fonds d'artichauts et champignons crus : tous ces éléments finement émincés.

— Assaisonnement à la sauce Mayonnaise claire et décor composé de : queues d'écrevisses, œufs durs, lames de truffe.

Salade Demi-Deuil. — En parties égales : pommes de terre et truffes en julienne.

Assaisonnement : sauce Moutarde à la crème.

Bordure composée d'anneaux de truffe et d'anneaux de pommes de terre alternés, avec un rond de truffe dans les anneaux de pomme de terre, et un rond de pomme de terre dans ceux de truffe.

Salade d'Estrées. — En parties égales : céleri blanc frisé ; truffes crues, détaillées en julienne un peu grosse. — Assaisonnement à la sauce Mayonnaise, relevée à la moutarde et au Cayenne.

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

Salade Eve. — Creuser de moyennes pommes comme pour la « Salade Alice ». Tailler en dés, et en parties égales : chair de pomme ; bananes ; ananas ; cerneaux épluchés.

— Assaisonnement : crème, jus de citron et sel.

Garnir et dresser comme la « Salade Alice ».

Salade Favorite. — En parties égales : queues d'écrevisses ; truffes blanches émincées ; pointes d'asperges.

— Assaisonnement : fine huile d'olives ; jus de citron, sel et poivre ; céleri et fines herbes hachés.

Salade à la Flamande. — Se compose de : moitié endives et un quart de pommes de terre détaillées en julienne ; l'autre quart est constitué par : oignon cuit au four dans sa pelure, refroidi, pelé et haché ; filets de harengs en dés.

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

Salade Francillon. — Se compose de : moitié pommes de terre