

Salade Italienne. — Riz en grains ; petits pois ; rouge de carotte en dés cuit au Consommé.

Assaisonnement : Vinaigrette.

Salade Midinette. — En parties égales : Riz en grains et petits pois.

Assaisonnement : Vinaigrette additionnée de cerfeuil et estragon hachés.

Salade des Moines. — Riz en grains ; pointes d'asperges ; julienne de blanc de poulet. Après dressage, saupoudrer la surface de truffe noire râpée.

Assaisonnement : Vinaigrette moutardée.

Salade Monte-Carlo. — Riz en grains ; fines escalopes de langoustines ; julienne de cœur de céleri ; lames de truffes.

Assaisonnement : Vinaigrette légèrement liée à la Mayonnaise, et relevée de poivre rouge.

Salade Nantaise. — Riz en grains ; thon à l'huile, effeuillé ; chair de tomate coupée en dés.

Assaisonnement : Vinaigrette additionnée de cerfeuil, estragon et ciboulette hachés.

Salade Normande. — En quantités égales : Riz en grains et pommes aigrelettes finement émincées.

Assaisonnement : Crème, sel, poivre et jus de citron.

Salade des Pêcheurs. — Riz en grains ; oignon blanc d'Espagne cuit au four et coupé en carrés ; filets d'anchois.

Assaisonnement : Huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde, persil haché.

Salade de Pieds de mouton et de Pieds de veau. — Les cuire dans un Blanc, comme de coutume. Les désosser ; les détailler en filets, pendant qu'ils sont encore tièdes et les assaisonner d'une vinaigrette.

Salade de Pieds de veau Clarens. — Les cuire dans un Blanc léger ; les désosser et les mettre sous presse. Pendant qu'ils sont encore tièdes, les détailler en émincés ; faire mariner pendant 20 minutes avec filet d'huile et de vinaigre : lier au moment avec une sauce Mayonnaise aux jaunes d'œufs cuits et crus, additionnée d'herbes aromatiques variées, hachées.

Dresser ; entourer de demi-œufs durs, affranchis de la base et posés debout, le jaune en dehors.

Salade de Pieds de veau à la Hongroise. — Les pieds cuits, désossés, mis sous presse comme ci-dessus et détaillés tièdes en julienne.

Mariner pendant 20 minutes avec huile et vinaigre, pincée de Paprika, en ayant soin de sauter la julienne de temps en temps.

Lier d'une sauce Mayonnaise additionnée d'une légère purée d'herbes aromatiques.

Dresser et entourer de rondelles d'œufs durs, d'égales dimensions.

Salade Portugaise. — Riz en grains ; fines rondelles de tomates pelées et épépinées ; julienne de poivrons rouges doux, grillés et pelés.

Assaisonnement : Huile et vinaigre, sel et poivre, essence d'anchois.

Salade Provençale. — Riz en grains ; petits quartiers de tomates,