

la crème, légèrement salée et acidulée au jus de citron; mélanger, remplir les pommes et rapporter le couvercle sur chacune.

Les dresser en couronne sur une couche de glace en neige; intercaler entre chaque pomme un quartier de cœur de laitue.

**Salade à l'Américaine.** — Tomates un peu fermes, pelées, coupées en tranches minces; pommes de terre détaillées en minces rondelles; céleri en julienne; fins anneaux d'oignons et rondelles d'œufs durs.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre.

**Salade à l'Andalouse.** — Moitié tomates détaillées en petits quartiers et julienne de piments doux; moitié riz cuit à l'eau salée et tenu bien en grains; pointe d'ail écrasé; oignon et persil hachés.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre.

**Salade Aurore.** — Deux pommes douces à chair tendre, pelées et émincées; 24 lobes de noix fraîches épluchés. Réunir en saladier et entourer de feuilles de cœurs de laitues.

Assaisonnement : 6 cuillerées de crème fraîche, 2 cuillerées de purée de tomate *crue*, une cuillerée à café de moutarde anglaise; le jus de 2 citrons, sel et sucre.

**Salade Beaucaire.** — En parties égales : Céleri en branches; céleri-rave et endives, taillés en julienne, assaisonnés une heure à l'avance avec huile, vinaigre et moutarde.

Ajouter une julienne de jambon maigre, de pommes acides et de champignons, composée dans les proportions de moitié des autres éléments. Mélanger; lier avec quelques cuillerées de sauce Mayonnaise, et dresser en saladier. Saupoudrer la surface de persil, cerfeuil et estragon hachés; entourer d'une bordure de betterave et de pommes de terre.

**Salade Bagration.** — En quantité égale : julienne de céleri et de blanc de volaille; fonds d'artichauts finement escalopés; macaroni fin cuit un peu ferme détaillé, lorsqu'il est encore chaud, en tronçons de 5 centimètres de longueur et en proportions doubles de l'un des autres éléments. — Mariner pendant 20 minutes céleri et artichauts avec huile et vinaigre; ajouter julienne de blanc de volaille, macaroni et Mayonnaise légèrement tomâtée. Mélanger; dresser dans un saladier; lisser en dôme et décorer d'une étoile dont les rayons seront composés de : truffe, langue écarlate, blanc et jaune d'œuf dur, persil hachés.

**Salade Belle de nuit.** — En parties égales : queues d'écrevisses, truffes noires émincées.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre de vin, relevé de poivre noir fraîchement moulu.

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

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

**Salade Carmen.** — En parties égales : poivrons rouges grillés débarrassés de leur pelure et blanc de poulet coupés en petits carrés; petits pois cuits à l'anglaise; riz cuit à l'eau salée et bien égoutté.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre, avec addition de moutarde et d'estrageon haché.

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

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