

œuf et
e que
formes
biscuits
mieux
t pré-

SALADES ET ŒUFS

—:0:—

PRÉPARATION POUR SALADE.—Battez 6 œufs dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez deux tassées de crème douce avec une cuillerée à thé de sel et battez le tout comme il faut. Ajoutez ensuite une tassée de vinaigre fort, une cuillerée à soupe de moutarde et une demi tassée de beurre fondu, et battez de nouveau. Mêlez la moutarde dans une tasse avec un peu de vinaigre et délayez parfaitement. Mettez le bol dans un canard d'eau et faites bouillir jusqu'à ce que la préparation s'épaississe. Elle se conservera pendant des semaines.

AUTRE PRÉPARATION POUR SALADE.—Pilez fin le jaune d'un œuf cuit très-dur avec une cuillère ; ajoutez le jaune d'un œuf cru, les deux tiers d'une cuillerée à thé de sel, une cuillerée à thé de moutarde sèche et un petit peu de poivre de cayenne. Brassez bien toujours dans le même sens et ajoutez quelques gouttes d'huile douce de temps en temps jusqu'à ce que vous en ayiez employé 3 grandes cuillerées. Ajoutez ensuite graduellement une cuillerée à soupe ou plus de vinaigre et mélangez très-bien. Mettez cette préparation dans une place fraîche.

AUTRE PRÉPARATION POUR SALADE.—Prenez 4 œufs bien battus, une cuillerée à soupe de moutarde, 5 cuillerées à soupe de vinaigre et une