

SALADES



La prochaine fois que vous aurez à préparer de la laitue "iceberg", coupez la tige et laissez la pomme entière dans l'eau froide pendant que vous faites la salade. Les feuilles vont se détacher facilement et elles seront fermes et délicieuses.

Après avoir lavé les feuilles le laitue, enveloppez-les dans une serviette et laissez-les sur la glace. La serviette en absorbe l'humidité.

Ne coupez jamais d'oignons dans une salade. Si vous en aimez le goût, frottez le bol avec un oignon ou passez votre couteau dans un oignon avant de trancher les autres légumes.

SALADE AUX FRUITS

Couper de l'orange, de la banane et de l'ananas en morceaux fins et les arranger sur une feuille de laitue ferme. Couvrir d'assaisonnement de salade aux fruits.

ASSAISONNEMENT DE SALADE AUX FRUITS.

Le jus de 2 oranges, et de 2 citrons, 2 oeufs, 1 tasse de sucre. Faire cuire jusqu'à ce qu'il soit épais. Quand il est refroidi placer dans la glacière, jusqu'à ce qu'on en ait besoin. Ce mélange se conserve bien. Avant de s'en servir ajouter de la crème fouettée. Il faudra une demi chopine pour cette quantité.

SALADE A L'ECREVISSE EN ROBE DE TOMATES

Ecailler 1 tasse de chair d'écrevisse. Ajouter $\frac{1}{4}$ tasse de céleri. Rendre moite avec de la mayonnaise. Mettre la tomate dans l'eau chaude pendant deux minutes. La jeter dans l'eau froide. La peler immédiatement et enlever le pulpe. La mettre sens dessus dessous pendant cinq minutes, afin qu'elle s'égoutte. La refroidir et la remplir du mélange et couronner d'une cuillerée à table de mayonnaise. Servir sur une feuille de laitue.