

Tomates Farcies d'Ananas

Pelez des tomates de moyenne grosseur. Enlevez une tranche mince sur le dessus, les graines et une partie de la chair. Saupoudrez l'intérieur de sel, renversez et laissez reposer ½ heure. Remplissez ensuite les tomates d'ananas frais, coupé en petits cubes ou déhiqueté et d'amandes de noix, dans la proportion de ⅔ d'ananas pour ⅓ d'amandes. Mélangez avec sauce à la mayonnaise; garnissez de mayonnaise, de moitiés d'amandes et des tranches enlevées des tomates découpées en carrés. Servez sur un lit de feuilles de laitue.

Salade Delmonico

1 pomme	¼ tasse coco
1 tête de laitue	1 c. à soupe sucre à fruits
3 oranges	¼ chopine crème fouettée
¼ tasse dattes	¼ c. à thé sel
¼ tasse noix Grenoble hachées	

Pelez la pomme et enlevez-en le coeur, découpez-la en tranches rondes minces; placez sur une feuille de laitue; pelez les oranges et coupez-les en dés. Empilez sur les tranches rondes de pommes. Mélangez les dattes hachées, les noix, le coco et le sucre. Humectez d'un peu de crème et disposez des cuillerées du mélange sur le dessus des oranges en dés. Servez avec de la crème fouettée salée sur le dessus.

Salade aux Oranges et au Fromage

1 tasse pacanes hachées	1 c. à soupe crème épaisse
1 paquet fromage à la crème	3 oranges
Poivre et sel	Laitue
	Sauce à salade

Mélangez les pacanes avec le fromage à la crème; assaisonnez de poivre et sel et ajoutez la crème au mélange. Formez en boulettes. Pelez les oranges, enlevez les graines et la membrane blanche et découpez en rondelles de ½" d'épaisseur. Disposez les rondelles sur feuilles de laitue, plaçant plusieurs des boulettes de fromage au centre. Servez avec crème fouettée salée ou sauce à salade.

Salade aux Fruits à la Française

2 oranges	12 amandes de noix anglaises
3 bananes	1 tête laitue
½ liv. raisins Malaga	Sauce vinaigrette

Pelez les oranges et enlevez la pulpe séparément de chaque section. Pelez les bananes et coupez-les en tranches de ¼" d'épaisseur. Enlevez la peau et les pépins des raisins. Brisez les amandes en morceaux. Mélangez les ingrédients préparés et disposez sur feuilles de laitue. Servez avec sauce vinaigrette.

Salade au Poulet

2 tasses poulet froid	1 demiard mayonnaise
1 tasse céleri croustillant	1 tête laitue
Quelques câpres	Bouts de céleri
Sel et paprika	Olives

Coupez le poulet en petits dés, ajoutez le céleri et les câpres finement hachés, assaisonnez d'un peu de sel fin et de paprika, versez la mayonnaise et mélangez le tout légèrement. Empilez le mélange dans des feuilles de laitue formées en coupe et garnissez de bandes de piment, de bouts de céleri, d'olives farcies ou ordinaires ou de toute autre garniture.

Salade au Thon

2 tasses thon	Sel et paprika pour assaisonner
1 tasse céleri finement haché	1 tasse mayonnaise
2 c. à soupe câpres	

Découpez le thon en dés de petites dimensions, ajoutez céleri et câpres finement hachés et assaisonnez. Remuez le tout légèrement ensemble et mélangez-y la mayonnaise. Empilez le mélange dans des feuilles de laitue formées en coupe, garnissez de bouts de céleri et d'olives farcies, puis servez très froid.

SAUCES À SALADES**Sauce à la Mayonnaise**

1 c. à thé moutarde	2 jaunes d'oeufs
2 c. à thé sucre en poudre	1½ tasse huile d'olive
1 c. à thé sel	2 c. à soupe vinaigre
1 pointe de cayenne	2 c. à soupe jus de citron

Mélangez les ingrédients secs, ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez avec soin. Ajoutez quelques gouttes d'huile à la fois, jusqu'à ce que ½ tasse ait été employée, battant avec batteur d'oeuf ou cuiller en bois. Puis ajoutez alternativement quelques gouttes de vinaigre et de jus de citron, ainsi que le reste de l'huile, ayant soin de toujours garder la consistance épaisse. On doit faire une sauce épaisse et qui ne doit être ajoutée aux aliments qu'au moment de servir.

NOTA BENE:—N'employez que des ingrédients et des ustensiles ayant été au préalable bien refroidis et faites le mélange dans un bol placé sur de la glace concassée.

Si la mayonnaise a une tendance à trop épaissir, prenez un autre jaune d'oeuf et ajoutez-le au mélange lentement en battant continuellement.

Une méthode consiste à mêler les ingrédients secs, ajouter les jaunes et mélanger à fond. On ajoute le vinaigre et le jus de citron lentement, battant bien à l'aide du batteur d'oeufs Dover. On ajoute l'huile lentement.

Sauce à Salades Bouillie

½ c. à soupe sel	2 jaunes d'oeufs
1 c. à thé moutarde	1½ c. à soupe beurre fondu
1½ c. à soupe sucre cayenne	¾ tasse lait
½ c. à soupe farine	¼ tasse vinaigre

Mélangez les ingrédients secs, ajoutez les jaunes d'oeufs légèrement battus, puis ajoutez beurre, lait et vinaigre très lentement. Cuisez sur eau bouillante jusqu'à épaississement, coulez et laissez refroidir.

Sauce Vinaigrette

½ c. à thé sel	4 c. à soupe vinaigre
¼ c. à thé poivre	4 c. à soupe huile d'olive

Mélangez les ingrédients, en remuant jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Certains préfèrent ajouter quelques gouttes de jus d'oignon. Cette sauce vinaigrette est plus facilement préparée et plus employée que toute autre sauce à salades.

Sauce à la Russe

½ tasse mayonnaise	Un peu piment vert et rouge haché
¼ c. à thé catsup de tomates	1 c. à thé jus de citron

Mélangez bien le tout ensemble.

Sauce à l'Huile

4 oeufs cuits dur	½ c. à thé sel
4 c. à soupe huile	Quelques grains de cayenne
4 c. à soupe vinaigre	1 blanc d'oeuf
½ c. à soupe sucre	
½ c. à thé moutarde	

Forcez les jaunes cuits dur à travers une passoire, et battez lisse à l'aide d'une cuiller d'argent ou de bois. Ajoutez le sucre, la moutarde, le sel et le cayenne et, lorsque bien mélangé, ajoutez graduellement l'huile et le vinaigre, remuant et battant afin d'assurer un mélange parfait; puis incorporez le blanc d'oeuf battu ferme.

Sauce Allemande

½ tasse crème épaisse	Quelques grains de poivre
3 c. à soupe vinaigre	¼ c. à thé sel

Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme, utilisant un batteur Dover. Ajoutez très lentement sel, poivre et vinaigre, continuant à battre.