

Guisine.

POMMES DE TERRE DUCHESSE.

Après avoir fait cuire à l'étuvée 6 belles pommes de terre jaunes, passez-les chaudes au presse-purée, puis dans une casserole sur feu doux ; incorporez-y un morceau de beurre frais, quelques cuillerées de crème épaisse, sel, poivre, un peu de muscade rapée, puis en dernier, l'un après l'autre, deux œufs entiers. Travaillez vivement le tout au bord du fourneau. Formez de petites galettes de 2 pouces de diamètre que vous posez sur une plaque beurrée ; mettez sur chaque galette un petit morceau de beurre frais, et faites-les cuire au four de belle couleur.

Ces pommes de terre Duchesse se servent autour de pièces de viandes à jus, telles que : Filet de Lœuf, Rumsteack, Carré de veau, etc.

SALADE ITALIENNE.

Faites cuire séparément à l'eau bouillante salée toutes les variétés de légumes que vous pourrez vous procurer : petits pois, flageolets, pointes d'asperges, choux-fleurs, fonds d'artichauts, betteraves, petites carottes, céleri-raves, cerfeuil bulb-ux, et quelques pommes de terre. Au fur et à mesure que vous les sortirez de leur eau de cuisson, faites bien égoutter ces légumes. Les carottes se coupent en rouelles ; les pommes de terre, les céleri-raves, les fonds d'artichauts et les betteraves en petits

dés à jouer ; les autres légumes, sauf les petits pois et les flageolets, se coupent en deux ou trois, suivant leur longueur. Disposez vos légumes dans un saladier en y ajoutant de l'oignon haché extrêmement fin, des fines herbes hachées également fin et des filets d'anchois soigneusement nettoyés et roulés. Assaisonnez avec huile d'olive, vinaigre aromatique, sel et poivre.

Faites en dernier une mayonnaise un peu épaisse, que vous amincierez finalement avec une ou deux cuillerées de vin blanc de qualité supérieure, auquel vous pourrez ajouter une ou deux gouttes de bonne absinthe suisse. Pour que la salade soit parfaite il faut que les légumes aient été tournés et retournés dans la mayonnaise, ce qui amène à les mélanger dans le saladier.

Mais on pourra, si l'on veut s'en donner la peine, assaisonner séparément les divers légumes avec de la mayonnaise, et ensuite les disposer artistement par groupes, en pyramide ou par couches successives dans un moule, en se servant de mayonnaise comme de mortier. On démoule au moment de servir, et l'on peut décorer le plat avec des légumes découpés à l'emporte-pièce. L'on aura ainsi une salade italienne *montée à la russe*, qu'il ne faut pas confondre avec la *Salade russe*.

