

Entrées

- Demi-melou épluché et recouvert
d'une fine tranche de jambon cru.

- Dans un demi-melou, cubes de
jambon.

- Tranches de foie gras, de magret de
canard séché, lentilles à la vinaigrette
parsemées de ciboulette.

- Tranches de saumon frais rissolées à
l'huile d'olive. Les arroser d'échalote
finement hachée et rissolée doucement
à l'huile d'olive et terminée par un
jus de citron.

- Salade germanique (écrevisses, foie gras
V. "grande cuisine du Périgord" p. 92)

- Salade éventail (magret de canard fumé,
saumon fumé)
V. "grande cuisine du Périgord" p. 30

- Salade de gésiers confits - m. livre p. 40
(V. au-dessus)

- Salade poitevine = riz, champignons, tomates,
oignons, estragon (V. recettes des provinces p. 35)

- Salade parisienne = viande pot-au-feu, oignons,
œufs durs, pommes de terre, carottes, tomates,
laitée (V. m. livre qu'au-dessus p. 233)