

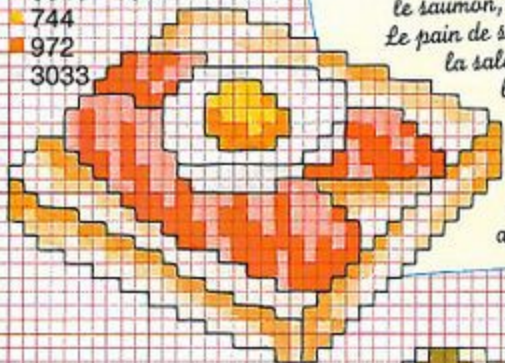
# Tartine

blanc □ 677 3078 581 326 3326  
 noir = 729 712 □ 469 3819 335

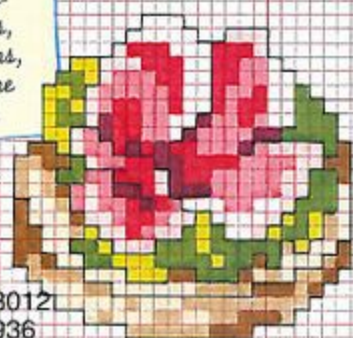
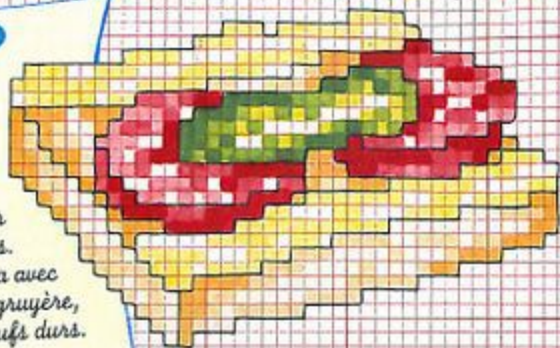
## À propos des... tartines

La cuisine laisse peu d'autres occasions de laisser libre cours à la fantaisie. Toutefois, pour de bons résultats, il est bon de connaître quelques règles. Par exemple, il est important de choisir le pain en fonction des ingrédients. Le pain blanc, d'un goût délicat, sera idéal pour le saumon, le caviar, les crevettes ou les champignons. Le pain de seigle, d'un goût plus prononcé, se mariera avec la salade russe, les fromages relevés comme le gruyère, les sardines, le thon, la charcuterie, les oeufs durs. La tartine sera diversement garnie: beurrée, couverte de tranches de tomate, de citron ou de radis, de persil frisé ou de feuilles de salade, de pignons, décorée de mayonnaise, de gelée... Superposez une autre tranche de pain, et vous obtenez un sandwich.

3824 746 729  
 3340 677 □ blanc  
 744  
 972  
 3033

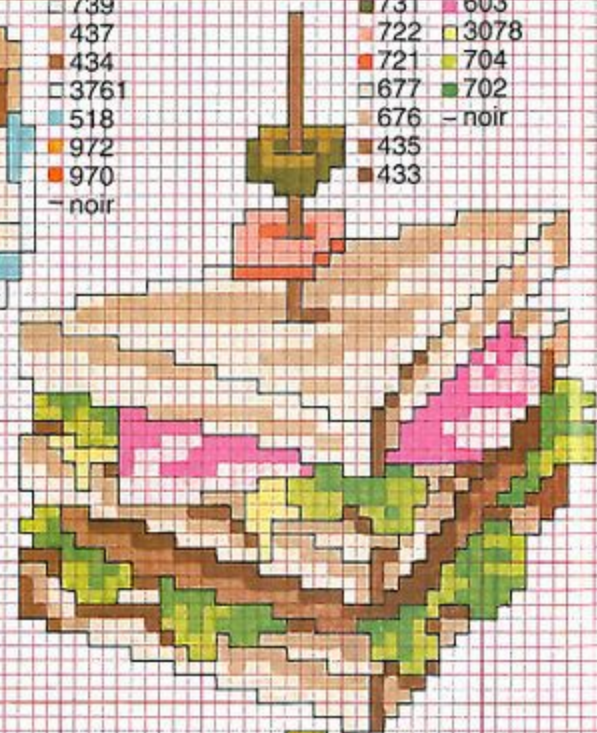
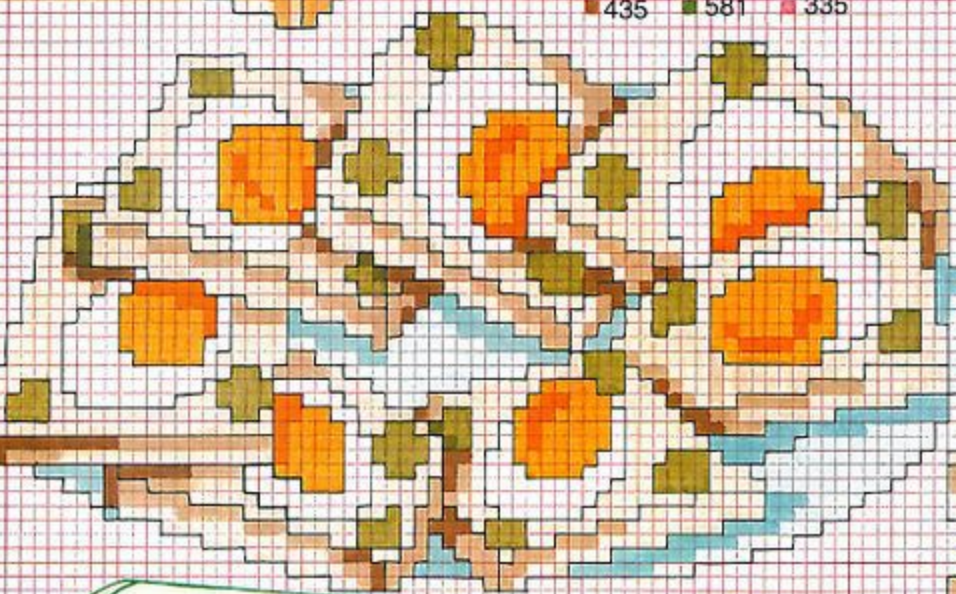


□ 677 - noir □ blanc 349  
 676 3819 □ 776 816  
 435 581 335



3012  
 936  
 □ blanc  
 739  
 437  
 434  
 3761  
 518  
 972  
 970  
 - noir

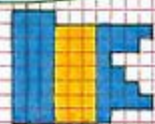
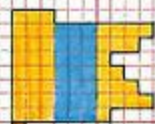
733 □ 605  
 731 603  
 722 3078  
 721 704  
 677 702  
 676 - noir  
 435  
 433



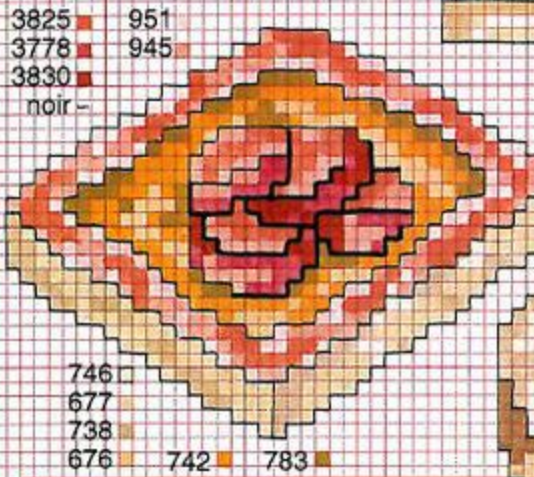
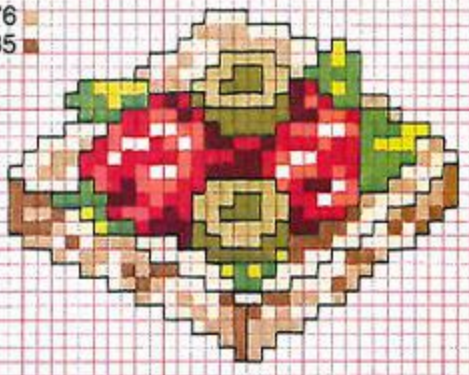
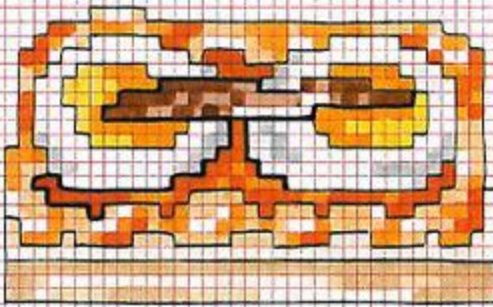
## sandwich club

Faire griller 3 tranches de pain complet sans la croûte. Étaler sur l'une des tranches de la mayonnaise; sur l'autre tranche, disposer une feuille de laitue et de fines lamelles de poulet ou de dinde rôtie; sur la dernière, des rondelles de tomate et du bacon frit. Recouvrir avec la tranche garnie de mayonnaise vers le bas et piquer un cure-dent pour maintenir le tout. Couper en quatre, en diagonale.

725 733 899  
 518 731 335  
 963 321 309  
 962 739 3756  
 309 437 - noir  
 □ blanc 435



- 734 ■ 677 □
- 732 ■ 676 ■
- 3819 ■ 435 ■
- 581 ■
- 351 ■
- 349 ■
- 816 ■
- blanc □
- noir -



- 746 ■ 676 ■ 743 ■ 580 - noir
- 677 ■ 436 ■ 742 □ 3072 □ blanc
- 738 ■ 434 ■ 721 ■ 647



- 677
- 613
- blanc
- 676
- 435
- 3819
- 3347
- 3024
- 743
- noir

- 746 □
- 677
- 738
- 676 ■ 742 ■ 783 ■

- 353 ■ 355 □ 677
- blanc □ 3072 676
- 3778 ■ 743 ■ 435

- 801 ■ 738 □ 647 743 335 704
- blanc □ 436 3348 742 309 702
- noir - 434 3346 3072 3823 699

Prendre une tranche de pain, sans la croûte, (pain de mie, pain de seigle ou pain complet). La faire dorer dans du beurre fondu, la faire griller ou la laisser nature; la beurrer et la couvrir avec ce qui vient à l'esprit: du caviar au saucisson. Selon l'ingrédient, choisir diverses garnitures: une sauce à base de mayonnaise, au vinaigre ou au citron, du persil, du basilic, des tranches de tomate, de la gelée. Servir cette tartine, délice des yeux autant que du palais, en hors-d'œuvre. Pour un sandwich, couvrir d'une tranche de pain.

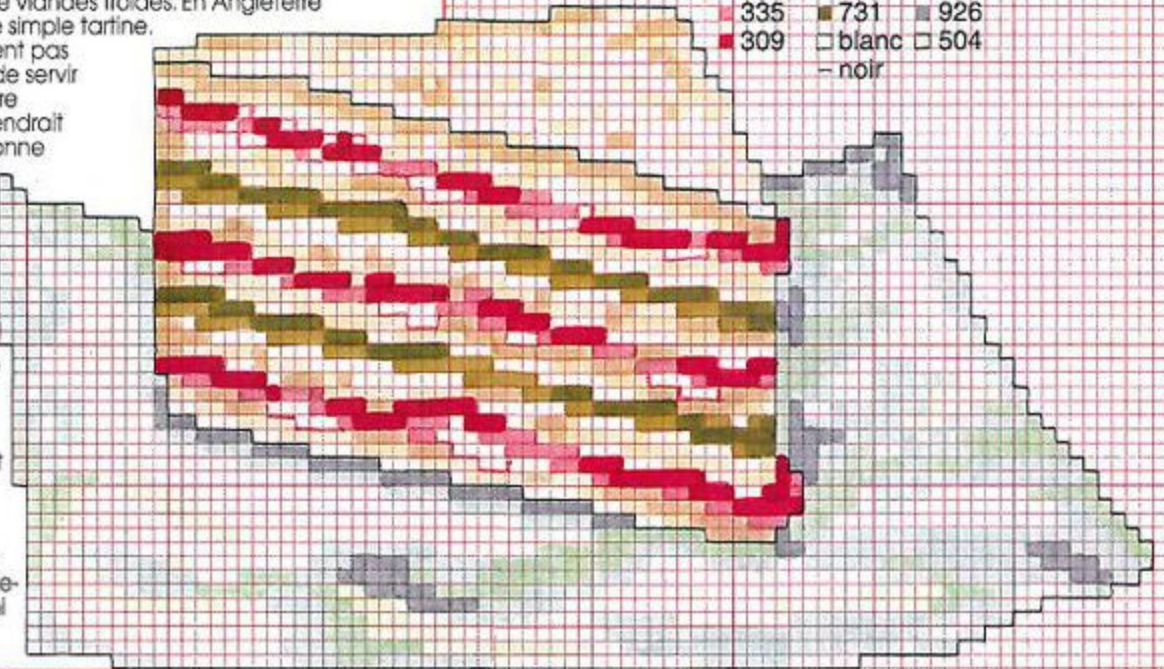


Le comte Sandwich, quatrième de la dynastie, qui vécut au XVIII<sup>e</sup> siècle, est à l'origine de ce nom «sandwich». Joueur acharné, il ne décollait pas de la table verte, même pour manger. Quand il avait faim, il se faisait porter une assiette de tranches de pain garnies de viandes froides. En Angleterre on appelle aussi sandwich une simple tartine.

Son invention n'est certainement pas anglaise, toutefois, l'habitude de servir avec le thé des toasts de beurre et de concombre, - qu'il ne viendrait à l'esprit d'aucune autre personne au monde de manger au goûter -, est anglaise. En Italie on mange des «sandwichs» depuis la Rome antique: on les appelait *panisperna* (aujourd'hui encore, dans un quartier des faubourgs, une rue porte ce nom).

La bruschetta méditerranéenne est aussi une de ces tartines à déguster en encas.

Le sandwich, casse-croûte populaire, collation rapidement absorbée, est toujours une préparation à base de pain. Les Américains, qui font toujours tout en grand, ont inventé le sandwich club, «gratte-ciel» de pain différemment garni à chaque étage, dont nous vous proposons une version.



- 3823 - 335 □ 928
- 738 ■ 733 ■ 503
- 335 ■ 731 ■ 926
- 309 □ blanc □ 504
- noir