

La saison des pique-niques

Choisissez bien le lieu de votre pique-nique ; écartez-vous de préférence des grandes routes ; recherchez un endroit calme et ombragé.

Emportez avec vous de la vaisselle à jeter. Vous trouverez dans les magasins des assiettes, gobelets, et même couverts en plastique.

Songez aux serviettes pour vous essuyer les mains et aux mouchoirs imprégnés d'eau de Cologne pour vous rafraîchir.

N'oubliez pas un grand sac de plastique ou de papier fort dans lequel vous rangerez les reliefs du repas et la vaisselle souillée. Laissez toujours l'endroit où vous avez pique-niqué dans un état de parfaite propreté.

Quelques instruments qui seront certainement fort utiles en pique-nique : un décapsuleur, un tire-bouchons, un ouvre-boîtes, quelques couteaux-scie, deux ou trois planchettes de bois.

Pour que les guêpes n'aient pas l'envie de partager votre repas, disposez à une dizaine de mètres du lieu où vous vous êtes installés, quelques peaux de melon contenant des morceaux de sucre imbibés de confiture.

Il vaut mieux ne pas préparer les sandwiches à l'avance. La chaleur aidant, le beurre risque de fondre et la mayonnaise de tourner. Emportez plutôt avec vous tous les ingrédients, séparément : jambon, rôti froid, langue de veau, poulet en gelée, terrine de pâté, tranches de fromage à pâte dure (les fromages frais ou à pâte molle souffrent davantage de la chaleur), feuilles de salade, bol de mayonnaise, moutarde, cornichons, œufs durs, tomates, saucisson, beurre, etc.

Pour le dessert, songez au clafoutis, aux salades de fruits, aux grandes tartes aux fruits.

Songez également aux salades composées à bases de riz ou de pâtes.

Songez aux mets rafraîchissants : concombres, radis, fromage blanc, fines herbes, jeunes oignons, aspics, plats en gelée.

Pensez à emporter avec vous du sel, du poivre et du sucre semoule.

La salade de viandes. Coupez en dés : une tranche épaisse de jambon cuit et quelques tranches de bœuf rôti. Coupez en rondelles 4 grandes saucisses de Francfort Ajoutez 3 grosses pommes de terre coupées en tronçons et 4 gros cornichons coupés en rondelles. Assaisonnez de mayonnaise et servez très frais.

Le pain pique-nique. A l'aide d'un couteau à fine lame tranchante, coupez le dessus du pain. Videz-le de façon à retirer la mie en un seul bloc. Coupez la mie en trois grosses tranches horizontales que vous tartinez de fromage blanc accommodé de jeunes oignons hachés, de ciboulette, de persil, de sel, de poivre et de noix de muscade râpée. Posez sur chaque couche de fromage une fine tranche de jambon fumé. Reformez le bloc et replacez-le, en tassant légèrement, dans la croûte de pain. Posez le couvercle pardessus et placez dans le réfrigérateur pendant deux heures au moins. Coupez en tranches épaisses pour servir.

La salade de harengs à la crème. Coupez en lanières assez fines 6 filets de harengs fumés. Ajoutez 200 g de dés de betterave rouge au vinaigre, une demi-pomme coupée en lamelles très fines et 2 grosses pommes de terres détaillées en cubes. Arrosez de vinaigrette et ajoutez encore 3 cuillerées à soupe de crème fraîche.

Les roulades de jambon. Tartinez 6 tranches de jambon cuit d'une couche de mayonnaise. Posez par-dessus 3 belles asperges. Enroulez le jambon sur lui-même et nappez de gelée au madère. Accompagnez de rondelles de tomates et d'un bol de sauce mayonnaise.

Les roulades de rôti. Tartinez 12 tranches de rôti de porc de mayonnaise. Déposez une couche de céleri-rave râpé, lui aussi, et accommodez de mayonnaise citronnée. Enroulez les tranches sur elles-mêmes et décidez-les de rondelles d'œufs durs. Accompagnez d'une laitue à la vinaigrette.

L'omelette provençale. Vous la consommerez froide. Battez en omelette 6 œufs. Assaisonnez de sel et de poivre. Par ailleurs, faites cuire dans une grande poêle couverte 4 belles tomates pelées et 2 poivrons verts détaillés en lanières. Faites cuire durant 30 minutes environ. Ajoutez alors les œufs et faites cuire encore doucement, durant une dizaine de minutes.

Voir aussi nos [recettes de repas froids](#)

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.