

Pain russe

(idéal pour le pique-nique)

Pour 6 personnes.

1 pain de campagne bien rond, 1 boîte 1/2 de macédoine au naturel, 5 œufs, 1 laitue, quelques olives noires, sel, poivre, vinaigre ou citron.

Egoutter soigneusement les légumes de la macédoine et les rincer à l'eau fraîche. Les égoutter de nouveau. Faire durcir 4 œufs. Se servir du cinquième pour faire une mayonnaise bien ferme et assez abondante. La relever avec un peu de moutarde, sel et poivre – et si on le désire, du vinaigre ou du citron.

Laver et trier la salade. L'égoutter à fond. En réserver le cœur.

Couper le pain aux 3/4 de sa hauteur. L'évider complètement ; le tapisser de feuilles de salade. Mêler macédoine et mayonnaise pour faire une salade russe. Verser celle-ci dans le nid formé par la salade.

Si on l'emmène en pique-nique :

- . recouvrir de feuilles de salade,
 - . refermer le pain en se servant de sa partie supérieure comme d'un couvercle, le ficeler pour éviter qu'il ne s'ouvre,
 - . on emballera à part les œufs durs, les olives noires et le cœur de laitue,
 - . une fois sur place, on ouvrira le pain et on retirera les feuilles de salade qui protégeaient le dessus de la salade russe.
- Décorer avec le cœur de laitue, les œufs durs détaillés en quartiers et les olives noires.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.