

# Laitues braisées aux lardons



10 min eau bouillante et cube de volaille



Laitues, lardons, crème. 2\*30 min en faitout

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min à couvert



3 cœurs de laitues  
(en promo !)



100g de  
lardons



10g de beurre



1 càs huile  
d'olive



1 cube de  
volaille



Poivre (peu)  
pas de sel

## Préparation

1. Préparer un cube de bouillon de volaille dans un verre d'eau tiède. Poivrer léger.
2. Préparer les cœurs de laitues. Couper le trognon, enlever les feuilles ternies extérieures.
3. Les couper en deux dans le sens de la largeur, ou bien les laisser entières.
4. Les plonger dans de l'eau bouillante avec 10g de beurre, une pointe de sel et le bouillon.
5. Astuce : Rajouter 1 càc de sucre pour caraméliser les coeurs
6. Les cuire 10 min à petits bouillons.
7. Bien les égoutter et réserver dans un saladier.
8. Mettre les lardons dans un faitout, sans beurre.
9. Les faire dorer 5 min puis les rajouter à la salade.
10. Arroser d'une càs d'huile d'olive et 1 càs de crème fraîche, remuer.
11. Cuire le tout dans le faitout couvert 30 min à feu moyen.
12. Oter le couvercle et faire réduire environ 10 min si trop de liquide.
13. Remuer et servir chaud.

Accompagnement : Viandes blanches (Porc ou rôti de veau), cordon bleu...

\* \* \* 26 février 2022 \* \* \*