



Cœurs de laitues romaines braisés

Ingrédients pour 3 à 4 personnes:

5 belles laitues romaines

2 dl de bouillon de légumes

2 à 3 c de levure en paillettes

Des lardons pour la version traditionnelle.

Laver soigneusement les laitues et réserver les cœurs.

Faites chauffer une grande quantité d'eau salée

Plongez les cœurs de laitues et faites les cuire à petit feu une vingtaine de minutes.

Tester la cuisson avec un couteau.

Egoutter et mettez les cœurs de laitues dans un plat allant au four.

Verser le bouillon et parsemer de levure en paillettes pour la version végétarienne.

Recouvrir de lardons pour la version traditionnelle.

Mettre à four chaud environ 30 mn

<http://manature2.canalblog.com/>