



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Maximise : Vite, beau et bon !*



## Sucrines braisées

La sucrine est une variété de laitue de petite taille, mais particulièrement goûteuse, avec des feuilles typiques, charnues.

Voici la recette des sucrines braisées qui accompagnaient le steak à la sauce Stroganoff dont je vous donnais la recette ici. J'en avais prévu 2 par personne.



### INGREDIENTS : 2 personnes

4 sucrines  
2 càs de beurre  
20 cl d'eau  
1 càc de sucre  
1/2 cube de bouillon de volaille  
Sel  
Poivre

### PREPARATION :

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre, puis déposer les sucrines. Saler et saupoudrer de sucre. Ajouter le fond de volaille.

Couvrir avec un cercle de papier sulfurisé troué en son centre. Laisser cuire pendant 20-30 minutes. Retourner les sucrines de temps en temps. Enlever ensuite le papier et laisser cuire jusqu'à évaporation du liquide.

Servir bien chaud

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>