



Laitue braisée au lard



4 personnes



1H20

Ingredients

- 4 laitues
- 125 g de poitrine fumée
- 75 cl de bouillon de volaille
- 1 bouquet garni
- 2 oignons
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Etapas

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Nettoyer les laitues entières sans les couper.
3. Coupez les oignons en fines rouelles et la poitrine fumée en lardons et les faire revenir dans un peu d'huile dans le fond d'une cocotte jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Plongez les laitues dans l'eau bouillante salée 5 minutes chacune puis égoutter les.
5. Les placer dans la cocotte sur les oignons et les lardons. Ajouter le bouquet garni.
6. Versez le bouillon dessus, couvrir et laisser cuire 30 minutes. Ôter le couvercle et poursuivre la cuisson 30 minutes de plus.

