



CREME DE LAITUE



Version ultra rapide pour le soir.

1belle laitue, 20cl de crème légère liquide, 10cl de bouillon de volaille maison ou à défaut un cube tout prêt.

Laver la laitue et l'éteuver 2 minutes dans le bouillon.

La mixer finement avec la cuisson et ajouter 20cl de crème. Passer au chinois, garder la purée récupérée pour un autre usage - facultatif- Rectifier l'assaisonnement.

Emulsionner au moment de servir avec 1 noisette de beurre.

Dresser dans de petits bols ou assiettes creuses.

Version plus élaborée : crème de laitue aux légumes

Cuire dans du bouillon de volaille bouillant des légumes ou des minis légumes. Carottes, navets, radis noirs, fenouil, céleri rave, topinambours, asperges vertes, pois gourmands, champignons etc. selon la saison et le marché. Egoutter, réserver. Les réchauffer au moment du repas et les ajouter au velouté de laitue.

Délicieux avec de la volaille pochée ou du filet de bœuf à la ficelle.

