

Laitue Romaine au jambon.

Laitue Romaine au jambon.

Démontez votre laitue sans casser les feuilles, lavez-les. Mett

Laitue Romaine au jambon.

Démontez votre laitue sans casser les feuilles, lavez-les. Mettre à cuire 2-3 minutes dans de l'eau salée/bouillon pour les blanchir. Laissez égoutter. Disposez sur une table une feuille de laitue et une tranche de jambon dessus, roulez. Mettre tout cela dans un plat à gratin.

Dans une petite casserole, faite un roux avec 15 gr de beurre 1 CS de farine, ajouter 1,5 dl de bouillon de légumes, puis 1.5 dl de lait. Assaisonnez sel, poivre, paprika ou muscade Brassez constamment afin de ne pas faire de grumeaux. Nappez-les laitues avec votre préparation, mettre un peu de fromage râpé. 20 mn à 220° dans le four