

Laitue Romaine braisée

Laitue Romaine braisée

Lavez les laitues à grande eau, faire blanchir 3/4 minutes

Laitue Romaine braisée

Lavez les laitues à grande eau, faire blanchir 3/4 minutes dans une grande marmite, salez l'eau ou mettre un peu de bouillon ensuite laissé refroidir, égoutter.

Allongez les laitues sur la longueur, coupez le pied qui sera dur, ensuite repliez les feuilles plusieurs fois sur elles-mêmes. Coupez des tranches d'environ 3cm de large. Salez, poivrez, braisez vos tranches dans une poêle beurrée.

Vous pouvez aussi simplement les blanchir après avoir séparé les feuilles ensuite les braisé dans une poêle avec un peu d'huile d'olive ou de beurre. Possibilité de rajouter des oignons et/ou des lardons.