



*Légumes variés*

# Laitues braisées et petits lardons



**55 min** 10 min 45 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**210**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Laitue

4 **Laitue(s)**

1 **Gros sel**

## Lardons

150 g **Poitrine de porc  
fumée**

1 **Oignon(s)**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

## Étape 1

### Préparation des laitues

- 1 Dans une casserole, faire bouillir de l'eau avec le gros sel.
- 2 Nettoyer les laitues en prenant garde de conserver les feuilles entières.
- 3 Les faire blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante salée.
- 4 Les passer sous l'eau froide et les égoutter en les pressant avec les paumes de mains.
- 5 Réunir les feuilles en fagots.

## Étape 2

### Préparation des lardons

- 1 Couper la poitrine en petits morceaux.
- 2 Eplucher et émincer l'oignon.
- 3 Dans une sauteuse, mettre l'huile d'olive à chauffer sur feu moyen.
- 4 Ajouter les lardons et l'oignon.
- 5 Disposer les fagots sur le lit de lardons et laisser cuire pendant 45 minutes à couvert.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Retirer la sauteuse du feu et répartir un fagot par assiette. Disposer les lardons autour des fagots.