

Recette



Laitue romaine rôtie

Croquante et aromatique

20 Min.

Temps de préparation



20 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

SAUCE

- 1 cc de moutarde
- 3 cs de vinaigre de pomme
- 2 cs de crème entière
- 4 cs d'huile de colza
- sel, poivre

SALADE

- 1 cs d'huile de colza HOLL (1)
- 3 tranches de pain de mie, en cubes
- 2 cs d'huile de colza HOLL (2)
- 2 laitues romaines d'env. 400 g chacune, coupées en deux dans le sens de la longueur **De saison**
- sel, poivre
- 100 g de jeune salade
- 80 g de groseilles
- 50 g de Sbrinz AOP, croûte éliminée finement avec l'éplucheur

Voici comment faire

1 de 3

SAUCE

Mélanger tous les ingrédients et assaisonner.

2 de 3

SALADE

Faire chauffer l'huile (1) dans une poêle antiadhésive. Faire dorer les cubes de pain pendant env. 3 min. de chaque côté, les sortir et les mettre de côté. Faire chauffer l'huile (2) dans la même poêle et faire dorer la laitue romaine pendant env. 3 min. sur toutes les surfaces de coupe, saler et poivrer.

FINITION

Répartir la laitue romaine, les groseilles et le Sbrinz sur les assiettes et verser la sauce dessus.

Servir avec du pain aux herbes.