

Crème de laitue

Ingrédients

- 1 laitue
- 400 g de pommes de terre
- 3 cuillerées de tapioca
- 1 jaune d'œuf
- 3 cuillerées de crème fraîche
- 30 g de beurre

Préparation

- Eplucher la laitue et les pommes de terre
- Mettre les pommes de terre à cuire dans 1,5 litre d'eau salée
- Faire fondre le beurre dans la poêle pour y faire revenir la laitue
- L'ajouter aux pommes de terre.
- Faire cuire ½ heure
- Passer au tamis ou au mixeur
- Remettre sur le feu et verser le tapioca en pluie
- Faire bouillir pendant 5 petites minutes
- Poivrer
- Lier le jaune d'œuf à la crème et ajouter cette liaison dans la crème de laitue chaude au moment de servir.