Laitue braisée au madère

07/05/2019 à 08h42

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 1h30

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 grosses laitues
- 80 g de lard de poitrine fumé
- 12 petits oignons blancs nouveaux
- 60 g de beurre
- 1 tasse à thé de bouillon
- 3 cuillerées à soupe de jus de rôti
- 1 cuillerée à soupe rase de fécule
- Sel
- Poivre
- 1 verre à Madère de Madère

Préparation :

- Lavez les laitues avec soin, secouez-les pour les égoutter, veillez à n'en pas détacher les feuilles.
- Coupez-les en deux en les fendant par le milieu, ficelez-les avec un peu de fil de cuisine pour qu'elles ne se défassent pas.
- Faites bouillir de l'eau, salez-la légèrement, plongez-y les laitues, faites-les blanchir 7 à 8 minutes, égouttez-les, rafraîchissez-les à l'eau froide, égouttez-les à nouveau et épongez-les dans un torchon pour les assécher complètement.
- Épluchez les petits oignons et coupez le lard en petits lardons, faites revenir oignons et lardons dans une cocotte dans laquelle vous aurez fait chauffer le beurre, laissez-les légèrement blondir avant d'y ajouter les laitues, laissez-les également revenir quelques instants, mouillez-les avec le bouillon, assaisonnez légèrement, couvrez, laissez cuire 1 heure.
- Égouttez alors les laitues, retirez-en les fils, dressez-les sur le plat de service, tenez au chaud.
- Délayez la fécule avec le madère, liez-en la sauce à feu doux, ajoutez le jus de rôti. Nappez les laitues de cette sauce, servez sans attendre.