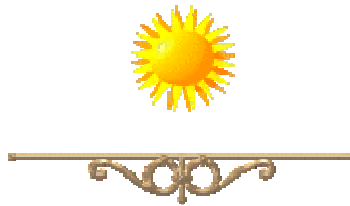


Fiche recette 66

Crème de Laitue en Surprise.

(Plat végétarien de prestige). Préparation : 40 minutes - Cuisson : 40 minutes.



Ingrédients pour 4 personnes.

Pour la crème - 2 laitues, 50 cl de crème liquide, 1 litre de bouillon de légumes (à confectionner éventuellement), 3 cuillers à soupe d'huile d'olive, de la ciboulette hachée, du sel et du poivre.

Pour les légumes d'appoint, selon choix - 250 g de petits champignons, des petits cœurs d'artichauts et/ou des pointes d'asperges, des houx de Bruxelles et/ ou des châtaignes, quatre œuf pochés ou des œufs de caille cuits durs, de l'huile d'olive, 2 échalotes, du sel et du poivre. La crème de laitue constitue la base savoureuse du plat. Les légumes d'appoint doivent donc être cuisinés simplement pour ne pas dénaturer le goût. On accentuera la surprise en mélangeant plusieurs variétés. On peut aussi cacher sous la crème de laitue un œuf poché qui s'ouvrira sous la cuiller.

Préparation

Si nécessaire, confectionner préalablement 1 litre de bouillon de légumes avec quelques rondelles de carottes, un oignon émincé et un petit vert de poireau. Saler, poivrer, maintenir à ébullition pendant 15 minutes. Laver et préparer soigneusement la laitue, retirer les grosses côtes, émincer les feuilles. Chauffer l'huile dans une cocotte et faire suer les feuilles émincées en remuant avec une spatule. Mouiller avec un litre de bouillon. Porter à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 10 minutes. Préparer les légumes surprise selon choix. Cuire les petits champignons à la poêle, dans l'huile, avec un peu d'échalote hachée, ou cuire les autres produits à l'eau salée, à couvert. Contrôler la cuisson. Saler, poivrer modestement, goûter, tenir au chaud.

Finition.

Mixer la laitue avec le bouillon de cuisson, puis incorporer 25 cl de crème liquide. Saler, goûter, réchauffer, rectifier soigneusement l'assaisonnement. Le goût doit être très franc. La crème de laitue est la base gustative du plat. Les légumes donnent l'effet de surprise. Dresser dans des grands bols ou des écuelles individuelles profondes. Répartir d'abord les légumes d'appoint, puis les dissimuler en les couvrant généreusement de crème de laitue. Décorer d'un trait de crème liquide et de ciboulette hachée, et chapeauter éventuellement d'une fleur posée délicatement, (capucine orangée, fleur de souci, ou petite rose). Servir immédiatement. C'est superbe !