



# Laitue vapeur



## Rezept für 2

### Ingrédients

1 laitue (env. 150 g),  
coupée par la moitié  
3 g de sel marin  
3 g de sucre glace  
60 g de beurre  
1 dl de bouillon  
10 g de pignons grillés  
20 g de tomates séchées

### Préparation

Déposer les moitiés de laitue, côté coupé vers le bas, dans un plat en porcelaine ou un moule à gratin et assaisonner. Ajouter le beurre coupé en dés et le bouillon. Couvrir avec du film alimentaire. Placer le plat dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à l'étuvée en mode vapeur à 100 °C, pendant dix minutes. Dresser le tout sur une assiette. Parsemer la salade de pignons et de tomates. Faire mousser le liquide et le servir en sauce avec la laitue.

### Anrichten

## Réglage de cuisson

Avec préchauffage

10 minutes | vapeur 100 °C