

Velouté de laitue et chips de bacon



Pour 4 personnes

 **10 à 20 minutes**

 **20 à 30 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

2 belles laitues

2 oignons

1 cube de bouillon

20 cl de crème liquide légère

1 branche de persil plat

4 tranches de bacon

Sel et poivre du moulin

1 - Effeuilier les laitues et les laver. Les égoutter.

Éplucher et couper les oignons en fines rondelles.

2 - Dans une cocotte bien chaude, verser 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive et faire revenir les oignons pendant 5 à 7 min. Préchauffer le four à 180°C (th.6).

3 - Ajouter progressivement dans la cocotte les feuilles de laitue et les faire suer. Ajouter le persil ciselé.

4 - Couvrir d'eau à hauteur et ajouter le cube de bouillon. Faire cuire à couvert pendant 30 min. environ.

5 - Déposer les tranches de bacon sur une plaque recouverte de papier cuisson et les passer sous le grill du four pendant 3 à 4 min. jusqu'à ce qu'elles durcissent. Les sortir et les déposer sur du papier absorbant.

6 - Mixer le velouté de laitue. Saler, poivrer et ajouter la crème liquide au moment de servir.

7 - Déguster le velouté de laitue accompagné des chips de bacon.