

Laitue grillée

Quantité

2 personnes

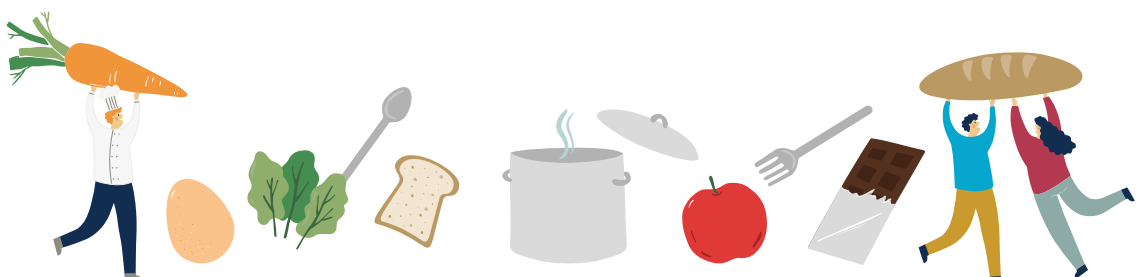
Ingrédients

- Laitue
- Huile
- Ail
- Jus de citron
- Sel
- Poivre



Préparation

1. Préchauffez le gril de votre four ;
2. Chauffez l'huile dans un poêlon. Faites-y revenir l'ail 1 min afin de parfumer l'huile. Retirez la gousse et réservez l'huile ;
3. Lavez et essorez la laitue. Coupez la en deux sur le sens de la longueur ;
4. Badigeonnez chaque moitié de laitue avec 1 c. à thé de l'huile infusée. Déposez les moitiés de laitue dans un plat à rôtir et mettez-les au four à 7-10 cm sous l'élément chauffant. Cuisez environ 5 min ;
5. Arrosez la laitue grillée du jus de citron et du reste de l'huile infusée. Salez et poivrez au goût et servez.
6. Bon appétit !



Consultez toutes les recettes des paniers solidaires sur my.student.uliege.be/recettes