

## Crème de laitue



### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

1 laitue  
4 pommes de terre  
3 c. à soupe de crème fraîche allégée à 15% de MG  
1,5 l d'eau salée  
1 jaune d'oeuf  
1 c. à soupe de beurre allégé  
3 c. à soupe de tapioca

### **Préparation :**

Laver et essorer une laitue. La faire fondre dans une cuillère à soupe de beurre.

Dans l'eau salée, faire cuire les pommes de terre pendant 20 minutes.

Ajouter la fondue de laitue et faire cuire à feu doux à nouveau pendant 20 minutes.

Enfin, ajouter les cuillères à soupe de tapioca et faire cuire 5 minutes.

En fin de cuisson, mixer le tout et poivrer.

Ajouter un jaune d'oeuf et lier 3 cuillères à soupe de crème fraîche.