DAUSSADES AU CŒUR DE LAITUE

INGRÉDIENTS

- 1 beau cœur de laitue
- 4 petits oignons blancs
- 30cl de crème fraiche
- 2 c-à-s de vinaigre de vin ou de cidre
- 60g de beurre
- 4 belles tartines de pain de campagne
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS TOTAL : 10MN

PRÉPARATION

Les daussades ou deussades (on disait aussi pain daussé) étaient plus un en-cas qu'un véritable plat. Elles redonnaient du cœur à l'ouvrage aux travailleurs ...

Couper la laitue en lanières.

Verser la crème et le vinaigre dans un bol.

Saler et poivrer.

Couper grossièrement les oignons et les y ajouter ainsi que la laitue.

Beurrer les tartines et répartir la préparation sur chacune.

Vous pouvez frotter auparavant les tartines avec de l'ail.