



ASTUCES



LA LAITUE SUR LE GRILL

Vous surprendrez assurément vos invités en leur servant une salade sortie droit de votre BBQ! Badigeonnez chaque demie du cœur d'une laitue romaine ou d'une laitue iceberg avec un peu d'huile et de jus de citron, poivrez, puis saisissez sur le grill que vous aurez préalablement chauffé à intensité moyenne. Vous voudrez simplement imprimer les marques de cuisson, sans que votre verdure se fane. Votre fameuse César ne sera plus jamais la même!