Crème de laitue

Ingrédients :

- 2 laitues
- 2 oignons
- bouillon de poule
- lait d’amande
- 100g de parmesan
- sel

Préparation :

- Effeuiller et laver les laitues.
- Coupez les oignons.
- Faire cuire ensemble dans un peu de bouillon pendant 15 à 20 min.
- Mixer et saler.
- Ajouter le parmesan et le lait d'amande pour obtenir la texture souhaitée.
- Faire réchauffer.