

Potage crème de laitue

Faire cuire pendant 2 heures des pommes de terre, de la mie de pain et un bon morceau de beurre dans à peu près 2 litres d'eau.

Passer au tamis.

Remettre sur le feu, laisser bouillir pendant $\frac{1}{4}$ d'heure.

Hacher très fin 3 ou 4 laitues, les jeter dans le potage bouillant.

Laisser cuire 20 minutes.

Casser dans la soupière un jaune d'œuf par personne avec un bon morceau de beurre et 2 cuillerées de crème double (épaisse).

