



## Chronique culinaire avec Yza

Tous les lundis à l'émission « *Bonjour Anticosti* » de 8h à 10h  
animée par Manon-Rose

### **Cœurs de romaine grillés aux crevettes nordiques Style César**

Une laitue romaine donne 2 portions.

#### **Ingrédients:**

- 1 laitue romaine (préférentiellement les cœurs de romaine en paquet de quatre car elles sont déjà lavées.)
- 1/2 lb de crevettes nordiques (peuvent être remplacées par du saumon fumé avec la qualité que vous désirez.)
- 4 tranches de bacon coupées en petits cubes
- Parmesan frais
- Croûtons à salade César du commerce ou faits maison
- Votre vinaigrette César préférée du commerce ou faite maison



#### **Méthode:**

1. Allumer le BBQ à feu moyen.
2. Cuire les petits cubes de bacon dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient croustillants puis les réserver.
3. Couper la laitue romaine en deux sur le sens de la longueur.
4. Badigeonner d'huile végétale chaque côté des 2 moitiés de romaine et les griller sur le BBQ.
5. Retirer du BBQ les laitues bien grillées et les disposer dans les assiettes. Garnir les laitues avec le parmesan, le bacon, les croûtons et les crevettes (ou le saumon fumé) au goût et ajouter la vinaigrette.

**Bon appétit!**